

MENU SPÉCIAL FÊTES & JOURS FÉRIÉS

Repas servi à table – Édition saisonnière

Peut être préparé en dehors des périodes de fêtes selon disponibilité des produits.

54,00 € / personne

Prestation traiteur – hors lieu de réception et boissons.

Un menu festif et généreux, spécialement pensé pour les célébrations de fin d'année et les grandes occasions.

Première partie – Entrée au choix :

- Le Petit Norvégien en sauce
- Les Joyaux de la Mer aux petits légumes en cassolette
- Trésor du Périgord et sa suite de pleureuses

Deuxième partie – Intermède :

- Descente rapide

Troisième partie – Plat chaud au choix :

- Passion des Bergers rôti et son jus au thym
- L'Empereur de nos Forêts sauce grand veneur
- Le Roi déchu de la Basse-cour sauce périgourdine

Quatrième partie – En libre-service :

- Buffet de la Ferme

Cinquième partie – Dessert :

- Tendresse givrée
ou
- Révélation sucrée
Diable Noir en tasse inclus.

Inclus dans la prestation :

- ✓ Personnel dédié au service à table
- ✓ Organisation et mise en place avec nappage blanc en tissu (couleurs et décoration au choix du client)
- ✓ Service du personnel pendant la prestation
- ✓ Débarrassage et plonge
- ✓ Rangement et remise en ordre après la prestation

Informations complémentaires :

Tarifs et conditions détaillés dans l'onglet INFORMATIONS.

Pour la définition des termes employés dans les menus, consultez le LEXIQUE.

Pensez à consulter nos OPTIONS pour d'éventuelles prestations supplémentaires.

Information allergène : Nos préparations peuvent contenir des traces d'allergènes (gluten, crustacés, poisson, œuf, lait, arachides, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques). Liste détaillée disponible sur demande.

Réservation confirmée après validation et versement d'un acompte.