

FORFAIT PAVOIS

Apéritif 1 heure

*Vin blanc de la Côte et Prosecco
Jus d'orange et jus de tomate
Eau minérale gazeuse et non gazeuse
3 croutons assortis par personne*

Menu (Buffet d'entrées)

*Salade de Saison, salade niçoise
Saumon mariné à l'aneth, Salade de tomate et feta à la grecque
Taboulé, vitello tonnato,
Terrine de saison maison, rouille froide et suppions sautés
Aubergines et courgettes grillées et marinées
Tomate et mozzarella au basilic, ratatouille froide
Ailes de volaille grillées, sauce barbecue
Crevettes géantes, calamar à la romaine
Gaspacho Andalou ou soupe au pistou
Sauces : Aurore, vinaigrette, yoghourt*

*

*Le filet de veau rôti au four
Sauce aux champignons de la forêt
Légumes du marché, pommes de terre darphin*

*

Les fromages affinés de la région, pain de seigle aux noix

*

Le gâteau des mariés

Boissons (servies à discrétion)

*Vin blanc et vin rouge de la région
Eau minérale gazeuse et non gazeuse
Café et thé
Digestifs de la maison (limoncello et eau de vie)
ou un verre de Prosecco avec le dessert*

Décoration

*Nappage crème
Chandeliers avec bougies et pétales de roses (couleurs au choix)
ou
Verre avec roses, photophores et pétales de roses (couleur de votre choix)*

Mise à disposition de la salle et prolongation jusqu'à 1h00

Prix par personne Fr. 180.—

(dès 70 personnes)

Sous réserve d'adaptation de prix !