

Royal Gourmet

Buffet Prestige Entrechaux

Royal Gourmet

Apéritif 20 pièces

Amuse-Bouche:

- Mini Burger Gourmand au Bœuf Cheddar, Poulet Curry, Chèvre et Bacon
- Focaccia en Bouché : Jambon Serrano, Mozzarella Pesto, Tartare de Légumes, Roquettes Amande.
- Fours Salés : Allumettes au fromage, Choux à la Béchamel, Tartelettes aux Légumes, Feuilletées aux Céréales, Allumettes aux Pavots, Mini Quiche Lorraine
- Bandérillas Piqués : Assortiment de condiments pimentés
- Verrines en Délice : Guacamole et Crabe, Pêches et Foie Gras, Ciboulette et Saumon, Tomates Confites et Chèvre
- Feuilles de Vigne au Riz et jus de Citron

Atelier Plancha :

- Queues de Crevette Roses Pimentées, Croustillant d'Oignon
- Nems : porc, champignons vermicelles , Fajitas de Volaille,
- Acras de Morue, Brochettes Cocktail en chaud : poulet et poivrons au curry
- Brochettes Cocktail en chaud : poulet et poivrons au curry



Rafraîchissement à Discretion :

- Bar à Sirops

Mis à disposition en matériel éphémère

Boissons d'Apéritif à Discretion :

- Cocktail en Cascade, Pastis, Whisky, Martini Blanc, Porto
- Sodas et Jus de fruits, Eaux Pétilantes

Logistique d'Apéritif :

Mobilier de Buffet pour boissons, plancha et rafraîchissement

Nappage droit blanc ou tissus plissé écrus ou bordeaux et Valence en organza palette de 60 colories au choix

Matériel Cocktail : Verrerie (tumblers, coupes à champagne)

Vasques

Service aux buffets et passage aux Plateaux

Glace à Rafraîchir, Glaçons

Royal Gourmet

Buffet Prestige Entrechaux

Salade de l'Adour aux Gésiers confits, Panier d'Anchoïade Battu à l'Huile d'Olive, Tapenade, Brouillade d'œufs aux Asperges et Crémeux de Volaille, Perles Marine en Céviché de Thon Frais au Citron Vert,

Émincé de Bras de Poulpe à l'Étouffé en Salade de Fenouil Croquant à l'aneth,

Fantaisie de Légumes Provençaux Confits au Parfum de Lavande

Émincé de Jambon Milhaud, Rosette de Lyon (sur pièce Artistique)

Terrine de Chèvre au Cœur de Tomates Confités et Basilic

Saumon Frais Entier en Cour Bouillon de Poireaux sur Fond Animé aux Trilogies de nos Terroirs



Plat Chaud Servi à Table

Souris d'Agneau Confité Déglacé au Vin Blanc et Jus aux Saveurs Provençale ou

Carré d'Agneau Rôti au Confit d'Ail et Jus de Romarin ou

Palet de Veau Déglacé au Riesling Crème Forestière ou

Éventail de Canard Poêlé du Sud-Ouest en Crème de Cèpes ou

Caille en Farce Fine Sauce Gascogne flambée au Porto aux Épices Douces

L'ardoise de Fromages de Nos Provinces

La Table à Dessert :

Cascade de Fruits de Saison, Entremet, Tarte aux Fruits, Castel, Opéra, Paris Brest, Charlotte et Crêpes au Sucre

Pièce Montée à Thème :

2 Choux ou Gâteaux à Étages ou 3 Macarons

Royal Gourmet

Menu Royal Polignac



Menu Royal Polignac

Entrée Froide :

Foie Gras de Canard Maison sur Pain d'Épices,
Compotée de Poires Réduites au Sauternes et Jus d'Agrumes ou
Foie Gras de Canard Maison et sa Brioche en Pépite et
Verrine de Mousseline en coulis de Fraise

Entrée Chaude :

Dos de Daurade Anisée et son Tian Provençal ou
Gratiné de Crabe dans sa Carapace aux Épices Emulsion de Corail ou
Gourmandise de Foie Gras et Écrevisses en
Crémeux d'Asperges Vertes ou
Mousseline de Rouget au Fenouil Crémeux de Potiron et Sucrs de
Volaille

Trou Provençal au Garlaban



Plat Principal :

Souris d'Agneau Confite Déglacé au Vin Blanc et Jus aux Saveurs
Provençale ou

Côte en Carré d'Agneau Rôti au Confit d'Ail et Jus de Romarin ou

Pièce de Veau de Lait Confite sauce Périgueux ou

Éventail de Canard Poêlé du Sud-Ouest en Crème de Cèpes ou

Caille en Farce Fine Sauce Gascogne flambée au Porto aux Épices
Douces

Tatin de Tomates Confites à l'Arlésienne et Petits Légumes Piqués

L'Ardoise de Fromages de nos Provinces

La Table à Dessert :

Cascade de Fruits de Saison, Entremet, Tarte aux Fruits, Castel,
Opéra, Paris Brest, Charlotte, Crêpes au Sucre

Pièce Montée à Thème

2 Choux/pers ou Gâteaux à Étages ou 3 Macarons

Royal Gourmet



Boissons du Repas à Discretion :

- Coteaux d'Aix en Provence :

Château Sulauze Rouge, Rosé et Blanc

(Possibilité de Déguster à la Cave)

- Eaux Pétilantes, Plates, Soda et Jus de Fruits

- Café

Boissons Soirée Dansante :

Sodas, Jus de Fruits, Eaux Gazeuses, Plates et Café

Champagne Fournis par Client Pas de droit de bouchon

Option Champagne :

Henry de Valbert..

Mumm Cordon Rouge...

Moët & Chandon.....

Taittinger.....

Ruinart.....

Royal Gourmet



Nos prestations Comprennent :

- Mise en place des Lieux,
- Tables de 10 personnes (1.50 de diamètre), Chaises,
- Linéaires de Buffet pour la Prestation
- Nappage du Buffet droit Blanc ou en Tissus plissés Écrus ou Bordeaux
- Tissus de Décoration sur table en Organza palette de 60 couleurs
- Housses de Chaise Écrues
- Couverts Inox 18/10
- Assiettes en Porcelaine Blanches
- Verrerie à Pied
- Nappes et Serviettes en Tissu blanc damassé,
- Glace à Rafraîchir, Glaçons
- Décoration du Buffet,
- Photophores ou Chandeliers, Bougies fournis
- Décoration de Table en Granulés de Couleur au Choix

Personnel :

- 1 Maître d'hôtel
- 1 Serveur pour 20 convives
- Personnel de cuisine
- Notre prestation de service commence : du début de l'apéritif jusqu'à 4h00 sans supplément d'horaire

Possibilité de Brunch le lendemain, nous consulter

Royal Gourmet

Menu Royal Epicurien

Royal Gourmet

Menu Royal Epicurien

Apéritif 25 pièces

Atelier Foie Gras :

Foie gras Truffé, Nature et Poivre

Escalope de Foie Gras à la Plancha

Chetney de Figues, Fraises, Echalotes Confites

Toasts de Pains Spéciaux

Atelier Plancha :

- Magret de Canard Grillé aux 3 Poivres
- Nems au Crabe
- Brochettes Cocktail de Poulet au Curry
- Swarma d'Agneau
- Gambas Sauce Blanche à l'Anet



Atelier Provençal :

Pique Crudité sauce Anchoïade à l'Huile d'Olive, Caviar d'Aubergine, Tapenade Noire, Brandade de Morue

- Assortiment de Cuillères de Porcelaine
- Verrines Gourmandes :

Crabe Guacamole, Saumon Ciboulette, Chèvre Tomate

- Fours Salés : Allumettes au fromage, Choux à la Béchamel, Tartelettes aux Légumes, Feuilletées aux Céréales, Allumettes aux Pavots, Mini Quiche Lorraine, mini Pizza Cocktail au fromage, champignons et Anchois
- Consommé en Pommade de Pistou

Atelier Sushi :

Nigiri de Saumon, Nigiri aux Crevettes, Maki au Concombre, Maki au Saumon, California au Surimi, California Avocats Crevettes



Rafrâchissement à Discrétion :

- Bar à Sirops

Mis à disposition en matériel jetable

Boissons d'Apéritif à Discrétion :

- Cocktail en Cascade, Pastis, Whisky, Martini Blanc, Porto
- Sodas et Jus de fruits, Eaux Pétillantes

Option Champagne :

Henry de Valbert.. ..
Mumm Cordon Rouge...
Moët & Chandon.....
Taittinger.....
Ruinart.....

Logistique de L'Apéritif :

- Mobilier de Buffet pour boissons, plancha et rafraîchissement
- Nappage droit blanc ou tissus plissés écrus ou bordeaux et Valence en oranza palette de 60 colories au choix
- Matériel Cocktail : Verrerie (tumblers, coupes à champagne)
 - Four à Air Pulsé
 - Vasques
- Service aux buffets et passage aux Plateaux
 - Glace à Rafrâchir, Glaçons

Champagne Fournis par le Client sans Droit de Bouchon



L'Ardoise de Fromages de nos Provinces

Plat Chaud Servis à Table

Souris d'Agneau Confite Déglacé au Vin Blanc et Jus aux Saveurs Provençale ou

Carré d'Agneau Rôti au Confit d'Ail et Jus de Romarin ou

Pièce de Veau de Lait Confite sauce Périgueux ou

Éventail de Canard Poêlé du Sud-Ouest en Crème de Cèpes ou

Caille en Farce Fine Sauce Gascogne flambée au Porto aux Épices Douces

Tatin de Tomates Confites à l'Arlésienne et Petits Légumes Piqués

La Table à Dessert :

Cascade de Fruits de Saison, Entremet, Tarte aux Fruits, Castel, Opéra, Paris Brest, Charlotte et Crêpes au Sucre

Pièce Montée à Thème :

2 Choux ou Gâteaux à Étages ou 3 Macarons

Options :

Fontaine à chocolat

Pièce Montée à Étages Glacée ou Wedding Cake en remplacement de la pièce montée

Candy Bar

Royal Gourmet



Boissons du Repas à Discretion :

- Coteaux d'Aix en Provence :
Château Sulauze Rouge, Rosé et Blanc
(Possibilité de Déguster à la Cave)

- Eaux Pétillantes, Plates, Soda et Jus de Fruits
- Café

Boissons Soirée Dansante :

Sodas, Jus de Fruits, Eaux Gazeuses, Plates et Café

Champagne Fournis par Client Pas de droit de bouchon

Option Champagne :

Henry de Valbert..
Mumm Cordon Rouge...
Moët & Chandon.....
Taittinger.....
Ruinart.....

Royal Gourmet



Nos prestations Comprennent :

- Location et Mise en place des Lieux,
- Tables de 10 personnes (1.50 de diamètre), Chaises,
- Linéaires de Buffet pour la Prestation
- Nappage du Buffet droit Blanc ou en Tissus plissés Écrus
- Tissus de Décoration sur table en Organza palette de 60 couleurs
- Housses de Chaise Écrues,
- Couverts Inox 18/10, Assiettes en Porcelaine Blanches
- Verrerie à Pied
- Nappes et Serviettes en Tissu blanc damassé,
- Glace à Rafraîchir, Glaçons
- Décoration du Buffet,
- Photophores ou Chandeliers, Bougies fournis

-Personnel :

- 1 Maître d'hôtel
- 1 Serveur pour 20 convives
- Personnel de cuisine
- Notre prestation de service commence : du début de l'apéritif jusqu'à 4h00 sans supplément d'horaire

Possibilité de Brunch le lendemain, nous consulter

Royal Gourmet

Menu Enduze

Royal Gourmet

Apéritif 15 pièces

- Assortiment de Cuillères de Porcelaine : Guacamole & tomates confites, Rouleaux Jambon cru et Fromage de Chèvre Frais, Mini Perle au Thon, Poivrons confits et Fromage frais
- Mini Burger Gourmand au Bœuf Cheddar, Poulet Curry, Chèvre et Bacon
- Focaccia en Bouché : Jambon Serrano, Mozzarella Pesto, Tartare de Légumes, Roquettes Amande.
- Fours Salés : Allumettes au fromage, Choux à la Béchamel, Tartelettes aux Légumes, Feuilletées aux Céréales, Allumettes aux Pavots, Mini Quiche Lorraine
- Bandérillas Piqués : Assortiment de condiments pimentés

Atelier Plancha :

- Queues de Crevette Roses Pimentées
- Croustillant d'Oignon
- Fajitas de Volaille
- Acras de Morue chaud



Boissons d'Apéritif à Discretion :

- Cocktail en Cascade,
- Sodas et Jus de fruits, Eaux Pétillantes

Logistique de l'Apéritif :

Mobilier de Buffet pour boissons, plancha

Nappage droit blanc ou tissus plissé écrus ou bordeaux et Valence en organza
palette de 60 colories au choix

Matériel Cocktail : Verrerie (tumblers, coupes à champagne)

Four à Air Pulsé

Vasques

Service aux buffets

Glacé à Rafraîchir, Glaçons

Royal Gourmet

Menu Enduze

Entrée au Choix :

Dos de Daurade Anisée et son Tian Provençal ou
Gratiné de Crabe dans sa Carapace aux Épices Emulsion de Corail ou
Gourmandise de Foie Gras et Écrevisses en
Crémeux d'Asperges Vertes ou
Mousseline de Rouget au Fenouil Crémeux de Potiron et Sucrs de
Volaille



Plat Principal :

Souris d'Agneau Confite Déglacé au Vin Blanc et Jus aux Saveurs
Provençale ou
Côte en Carré d'Agneau Rôti au Confit d'Ail et Jus de Romarin ou
Pièce de Veau de Lait Confite sauce Périgueux ou
Éventail de Canard Poêlé du Sud-Ouest en Crème de Cèpes ou
Caille en Farce Fine Sauce Gascogne flambée au Porto aux Épices
Douces
Tatin de Tomates Confites à l'Arlésienne et Petits Légumes Piqués

L'ardoise de Fromages de nos Provinces

Gâteaux de Soirée

(2 par personnes)

Pièce Montée à Thème

2 Choux/pers ou Gâteaux à Étages ou 3 Macarons

Royal Gourmet

Boissons du Repas à Discretion :

- Domaine de la Bastide de Pigné, Rouge et rosé
- Café

Champagne et Boissons d'apéritif Fournis par Client sans de droit de bouchon



Option Champagne :

- Henry de Valbert..
- Mumm Cordon Rouge...
- Moët & Chandon.....
- Taittinger.....
- Ruinart.....

Royal Gourmet



Nos prestations Comprennent :

- Location des lieux
- Mise en place des Lieux,
- Tables de 10 personnes (1.50 de diamètre), Chaises,
- Linéaires de Buffet pour la Prestation
- Nappage du Buffet droit Blanc ou en Tissus plissés Écrus ou Bordeaux
- Tissus de Décoration sur table en Organza palette de 60 couleurs
- Housses de Chaise Écrues
- Couverts Inox 18/10
- Assiettes en Porcelaine Blanches
- Verrerie à Pied
- Nappes et Serviettes en Tissu blanc damassé,
- Glace à Rafrâchir, Glaçons
- Décoration du Buffet,
- Photophores ou Chandeliers, Bougies fournis
- Décoration de Table en Granulés de Couleur au Choix

Personnel :

- 1 Maître d'hôtel
- 1 Serveur pour 20 convives
- Personnel de cuisine
- Notre prestation de service commence : du début de l'apéritif jusqu'à 4h00 sans supplément d'horaire

Possibilité de Brunch le lendemain, nous consulter