

*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 écru 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 Confites 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 Pétilłantes, 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



**Rafrâichissement 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 écus 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 Rafrâichir, 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 Confité 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 Confité sauce Périgieux 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 Discrétion :

- 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

Glace 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