

2012

LENDEMAIN DE FETE BRUNCH - BUFFET COCKTAIL DINATOIRE

A chaque instant de votre vie, nous avons une solution pour fêter vos retrouvailles : Lendemain de mariages, Pots, Retraites. Retrouvailles conviviales...

Menu lendemain RAPIDE

15 € / pers. TTC

Service économique et simple
Nappage tissu - serviette papier

Option

*

Panier Niçois et son tartare de légumes
à la vinaigrette

*

Crêpe de Sarrazin complète
(jambon-émmental-oignons-bechamel)

Salade Verte

*

Option

*

Eclair au chocolat ; crème anglaise

*

¼ vins de Pays ou jus de Fruits
Café - Eaux de Source

Option Apéritif / feuilletés : 3.50 € TTC

Option Fromages : 3.50 € TTC

Lendemain ENFANT

10 € / pers. TTC

*

Croque Monsieur garni

*

Choux au chocolat et boule de glace

*

Jus de fruits en brick

Menu lendemain DETENTE

18 € / pers. TTC

Service économique et simple
Nappage tissu - serviette papier

Quenelle de brochet à la lyonnaise
Bourgogne Aligoté ou jus de fruits

*

Brochette de filet de poulet au citron
Salade composée et légumes de saison
Rosé de Provence ou jus de fruits

*

Option

*

Compotée de Pêches de Vignes au sucre de
cassis accompagnée de son biscuit basque

*

Café - Eaux de Source

Option Apéritif / feuilletés : 3.50 € TTC

Option Fromages : 3.50 € TTC

BUFFET SIMPLE

26.50 € / pers. TTC

Formule économique

-

Le Buffet LIBRE SERVICE est dressé en
une seule fois par pôle bien défini.
Réapprovisionnement possible.

*

Option BRUNCH^o + 6 € / PERS.

Servi à partir de 11h jusqu'à 15h30
C'est un Bon compromis pour concilier
les lève-tard et les part tôt...

Le Buffet sera dressé en libre service
Dès les 11h.

Viennoiseries cuites dans nos fours
(croissants, pains au chocolat ; ba-
quettes ; confitures, miel, Produits
laitiers, yaourts et Jus de Fruits -
boissons chaudes Thés / chocolat /
café.)

*

Le Cocktail de l'Amitié (biscuits secs)

*

1 Salade à base de Tomates/oignons

2 Salade à base de crudités

1 Salade à base de produits de la mer

1 salade à base de viande froide

½ Œuf dur coquille

1 Quiche aux poireaux

Trio charcuteries

1 produit à base de Saumon

1 cuisson de poulet rôti

1 Salade Verte

Plateau de fromages et

Fromage Blanc battu

*

Tarte du moment

Dessert du Jour / Fruits

*

Café

Eaux Plates et Pétillantes

Vin Rosé Pichet décoré
(ou autre couleur de votre choix)

*

Notre Equipe reste à votre disposition

BUFFETS PERSONNALISES

Contrairement à l'idée reçue, le Buffet froid ou Chaud-froid revient plus cher qu'un Repas Traditionnel et ne permet pas une convivialité supplémentaire entre tous les invités. Il faut un échantillon de part identiques pour tous et la variété multiplie le nombre de portions ce qui revient plus cher. Le Buffet est très prisé dans les salles des Fêtes car souvent (on ramène les restes... plus ou moins frais que l'on termine toute la semaine ou que l'on se partage). Le Buffet semble toujours revenir moins cher car la Salle est déjà louée à l'avance, les couverts sont en plastique, les assiettes en carton, les verres en jetable et sans service. Cette formule au fil des dix années passées nous est de moins en moins demandée. Si vous désirez un BUFFET, demandez notre tarif spécial buffet à partir de 30 €/pers. Tout compris.

COCKTAIL DINATOIRE

31.50 € / pers. TTC

C'est un Cocktail qui se prolonge en Repas servi debout jus-
qu'au Café. Le Buffet sera dressé uniquement pour les parties
Boissons et les Mignardises et Plateaux suivront selon l'ordre
chronologique d'un véritable repas et seront posés tour à tour
sur les buffets après service auprès de vos invités

4 Toasts colorés et variés

2 Navettes briochées

1 mini-pain « surprise »

1 bouchée exotique

1 Mini-Sandwich saumon fumé

1 brochette crevettes

1 brochette volaille caramélisées

2 verrine de légumes/asperges/œufs

2 Petits roulés au fromage

1 Verrine de fromage blanc et coulis

2 Verrines d'entremet (crème + fruits)

4 Mini pâtisseries aux fruits et chocolat

1 Tartarine de fruits exotiques

Crémant de Bourgogne

Chardonnay - Morey-Saint-Denis

Jus de Fruits - eaux plates et pétillantes

Cafés et Thés

... Chocolats...et douceurs

*

RESTAURANT- HOTEL - RESIDENCES

OUVERT 7/7 MIDI & SOIR - dimanche soir sur réservation uniquement pour les groupes

Domaine des Combottes - 21380 EPAGNY - Tel : 03.80.35.56.56 Fax : 03.80.35.51.01

Site internet : www.clos-des-combottes.com - e.mail : contact@clos-des-combottes.com

S.a.r.l au capital de 160 000 € * SIRET 422 257 048 00013 * APE 5610 A * TVA 44 422 257 048