



Brunch lendemain de mariage :

Stand barbecue

Un cuisinier cuit minute des brochettes de viandes et poissons :

- Pics de bœuf au piment d'Espelette
- Pics de poulet satay coriandre
- Pics saumon aux herbes fraîches
- Pics de thon miel sésame

Stand salade

- Caesar à notre façon
- Tomates mozza basilic frais
- Brunoise de légumes du soleil au quinoa assaisonné de menthe fraîche et jus de citron
- Légumes sautés wok cuit devant les convives
- Pomme de terre de Noirmoutier aux saveurs du sud ouest.

Fromage :

- Plateau de fromages accompagné de sa salade

Dessert :

- Feuilletage de fruits frais à la vanille bourbon et animation glace minute

Pains et café compris

Dans nos prix sont compris:

- le matériel de cuisson et le nécessaire
- Deux cuisiniers
- La tva
- La verreries, assiettes et couverts (éphémère)