



// LE CONCEPT

Cette formule de repas "assis" permet de recevoir vos hôtes d'affaires de manière très qualitative et gastronomique.

// NOS PROPOSITIONS (en détails, voir verso)

Cette formule, particulièrement complète, comprend un cocktail, un repas de fine gastronomie composé de 3 services, un accompagnement en vins supérieurs ainsi que le café et les mignardises faites maison. Cette formule se déroulant sur un laps de temps de 2 à 3 h peut être considéré comme ce qui se fait de mieux en matière d'événement gastronomique.

À déguster à partir de 30 couverts.

// EN DÉTAILS :

Cocktail

Cocktail d'accueil (1h) comprenant 3 zakouski/pers., des petites dégustations, du champagne ou des soft-drinks.

Repas 3 services (exemple de menu)

Turbotin poché, consommé de poisson, poireaux confits
au vinaigre balsa, racines de poireaux frits
ou
Marbré de légumes du marché, brochette de
St-Jacques grillées, coulis de piments doux
ou
Homardine et écrevisses, espumas de cerfeuil musqué



Filet de bar, caviar d'aubergine et sésame, fondue de tomates
et basilic, chips de parmesan



Grenadin de veau au "Lardo di Colonnata", tagliatelles
d'asperges, pommes nouvelles en purée, sorbet de parmesan
et huile d'olive extra vierge, jus de cresson



Dos de cabillaud royal rôti sur peau, quenelles de Polenta
moelleuse aux morilles, caponata de légumes de saison



Fruits frais de saison, zabaglione de mascarpone gratiné aux
amandes



Le moelleux au chocolat, rafraîchi à la vanille



Quadrilogie de desserts

Forfait vins - Sélection "Découverte"

- | Falanghina - Villa Raiano 2009
- | Girona dei Folli - Villa Bizzarri 2008
- | Eaux minérale et gazeuse

// OPTIONS

- | Alcools
- | Soirée dansante (DJ et animation et Echoppes*)
- | Dame de Cour
- | ...

*Propositions d'échoppes dans notre fiche "Nuzzo particulier-échoppes"



Label "Smiley",
certification AFSCA