



Les Salons de la Tourelle

Organisation d'événements, Cocktails, Dîners, Buffets, Séminaires

BUFFET À 67€

Buffets juponnés - présentation des plats décorés

MINIMUM 40 PERSONNES

- COCKTAIL À VOLONTÉ - 1H30 -

Soupe champenoise et Punch
Softs (Coca-Cola, Jus, Eaux)

6 Canapés par personne
Assortiments de mélanges salés

- NOS SALADES COMPOSÉES -

Taboulé à la menthe fraîche - Fantaisie Niçoise - Salade Piémontaise
Carpaccio de tomates au basilic - Coleslaw - Mexicaine - Crudités selon saison

- LES VIANDES TRANCHÉES - CHARCUTERIE ET TERRINES

Rillettes - Rosette de Lyon - Andouille
Saucisson à l'ail fumé et non fumé - Terrine de canard à l'orange - Terrine de campagne
Faux filet au jus de Laurier - Rôti de porc braisé - Poulet fermier rôti à la broche

- FROMAGE -

Roue de Brie présentée sur vannerie
et son mélange maraîcher

- DESSERT -

Gâteau
Ou

*Pièce Montée en croque en bouche à la nougatine

- VINS -

Rosé de Provence
Vin Blanc - Vin Rouge

- CAFÉ -

NOS PRIX SONT NETS ET SERVICES COMPRIS

41 Avenue Joffre, 94700 Maisons-Alfort - 01 42 07 11 29 - 06 58 35 80 61

info@latourelle.fr - www.salons-tourelle.com



@lessalonstourelle

@lessalonsdelatourelle

