



Les Salons de la Tourelle

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



BUFFET À 89€

Buffet d'entrées suivi d'un plat chaud

MINIMUM 40 PERSONNES

- COCKTAIL À VOLONTÉ - 1H30 -

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

8 Canapés et 2 mini sandwiches par personne
Pain surprise en pain poilane



- BUFFET DE LA MER -

Saumon fumé au bois de hêtre sur pièce de décor, avec toasts
Truite de Mer en gelée sauce Aurore - Salade des Salons de la Tourelle
(Présentation sur salade géante, accompagnée de foie gras aux figues et filet de canard fumé)



- PLAT CHAUD - SERVI À TABLE

Au choix entre ces trois plats

Médailon de lotte, sauce champagne - Petits légumes à la vapeur
Douceur de boeuf, sauce Périgueux - Fagots d'haricots verts et pommes château
Douceur de veau braisé au jus de truffes avec girolles - Endives confites et flan de légumes



- FROMAGES -

5 fromages au choix
(Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Chèvre cendré, Comté, Chaource, Gruyère)



- 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

