

DOMAINE DU GRAND CHENE
387 route de Réalmont D74
81990 FREJAIROLLE
www.camping-restaurant-albi.com
05.63.53.03.55

DEVIS PRESTATION TRAITEUR 2017

FORMULE 1 12,50€/pers

APERITIF

amuses bouches maison 10pièces/pers

toast foie gras, toast saumon, chèvre tomates, tartare de crabes, guacamole, verrine de mousse de courgettes cumin, mini bouchée d'escargots, et autres

FORMULE 2 14,5€/PERS

Location vaisselles en plus - Personnel en plus

KIR-MARQUISE-SANGRIA 3 VERRES/PERS +2
VIN Cotes du Tarn rouge blanc rosé 30cl/pers +2
VIN AOP GAILLAC rouge, blanc, rosé 30cl/pers +2,5€

AMUSEZ BOUCHES

4 toasts de pizza (champignons/jambon/fromage)/pers
divers feuilletés et toast

CHARCUTERIE charcuterie de pays

- . 80 g saucisse sèche
- . 100 g friton de porc
- . 20 g de boudin
- . 80g de jambon de pays

LEGUMES

légumes crus, sauce mayonnaise , sauce cocktail
verrine de mousse de courgette au cumin

VIANDES

rôti de porc (50 g par personne)
chiffonade de rôti de boeuf (50 g par personne)
cornichons + moutarde

DESSERT

3 mini desserts par personne
choux, verrine passion, craquant au chocolat

PAIN

Produits du terroir, **entièrement fabriqué maison (sauf craquant au chocolat)**

FORMULE 3

Mis à disposition de personnels sur la prestation.
Location vaisselles en plus

APERITIF 12€/pers

amuses bouches maison 10pièces/pers

toast foie gras, toast saumon, chèvre tomates, tartare de crabes, guacamole, verrine de mousse de courgettes cumin, mini bouchée d'escargots, et autres

Pour chaque formule nous pouvons vous proposer des formules boissons

KIR-MARQUISE-SANGRIA 3 VERRES/PERS +2

VIN Cotes du Tarn rouge blanc rosé 30cl/pers +2

VIN AOP GAILLAC rouge, blanc, rosé 30cl/pers +2,5€

BUFFET 26,50€/PERS

stand traditionnel avec présentation de jambon de pays, saucisse à la perche de l'aveyron , rillettes de jambon en toupine , fricandeaux

Terrine de poisson, saumon gravlax, crevettes , verrine de crabes

Légumes crus (carottes, céleris, choux, céleris) avec assortiments de différentes sauces maison

Légumes marinés (aubergines, poivrons trois couleurs, courgettes , fenouil, tomates)

*viandes froides bœuf, agneaux, porc

Assortiment de 3 variétés de fromages (vache frais de Fauch et Dénat, Brebis de Paulinet, chèvre de Réalmont)

Gâteau poirier ou fraisier suivant saison, Rocher de choux en présentation (3 choux/pers) +3€/pers
calice de salade de fruits frais

***option**

2 stands de plancha pour un libre service + 7,50€

poissons (gambas, crevettes, supions à l'escabeche)

viandes (assortiments de viandes avec 3 marinades différentes) bœuf à l'ibérique, volaille citron coco, araignée de porc à la provençale.

Pour chaque formule nous pouvons vous proposer des formules boissons

KIR-MARQUISE-SANGRIA 3 VERRES/PERS +2

VIN Cotes du Tarn rouge blanc rosé 30cl/pers +2

VIN AOP GAILLAC rouge, blanc, rosé 30cl/pers +2,5€

