



FORMULE MECHOUI POUR GROUPE

Jambon cuit à la broche au feu de bois, nappé d'une marinade « maison »

Pommes de terre cuites au jus de cuisson

Sarasson assaisonné (spécialité « Forézienne »)

Œufs en neige sauce anglaise ou Flan vanille sauce caramélisée

(* hors boissons)

Notre principe est de privilégier avant tout **vos intimités lors de votre événement festif**, de vous faciliter au maximum l'organisation de celui-ci et de régaler vos convives

Le jambon chaud (**6h de cuisson à la broche et découpé par notre chef rôtiisseur**) et son accompagnement sont disposés dans des plats Inox logés dans un four de maintien en température (40/60°)

C'est sans souci pour vous, prêt à déguster « chaud », et vous mangez à l'heure de votre choix !!! C'est important

Les desserts vous attendent dans la chambre froide et il n'y a plus qu'à les disposer par vous-mêmes sur la table de buffet mise à votre disposition

La FORMULE POUR GROUPE comprend

La vaisselle complète (une coupe apéritif et un verre élégance, une assiette plat chaud, une assiette dessert, les couverts) disposée sur le buffet ...

Chaque convive n'a plus qu'à se servir comme à un buffet traditionnel

La FORMULE POUR GROUPE ne prévoit pas

La décoration, le nappage et la fourniture des nappes et serviettes, le dressage, le service, le débarrassage, le nettoyage des tables, le lavage vaisselle ni le rangement de celles-ci.

MERCI DE VOTRE CONFIANCE et BON APPETIT