



Formule Prestige

La Location de la salle au choix

CHATEAU - AUBERGE - MANOIR - CORPS DE FERME - SALON - Etc...

+

Menu Prestige (menu personnalisable)

Vin d'Honneur

08 Pièces Cocktail/ personne

Canapés traditionnel, Fantaisies, cuillères, Verrines navettes, mini club

Feuilleté chaud, accra de morue... etc....

Avec

2 animations au choix avec chef

Animation poisson froid

Saumon fumé en découpe, blinis frais, citron vert sauce ciboulette, échalote, estragon

Animation fois gras

Foie gras de canard mi- cuit posé sur toasts grillés et pains aux figues

Lobe de foie gras poêlé

Le Select Event - SAS au capital de 5 000 € - Siret : 820.947.067.00014

2 rue Lebon, Z.A Lavoisier - 77220 PRESLES- EN-BRIE

06.16.98.20.95 / 06.21.14.26.14 / contact.leselect@gmail.com

www.leselect-event.com

Animation viande chaude

Brochette de boeuf épicé

Brochette de magret de canard fumé, chips fermières

Plancha, sauce béarnaise, poivre bourguignonne, mayonnaise, ketchup

Animation poisson chaud

Brochette de poisson blanc et légumes, thon rouge ou espadon en pavé à la plancha

Sauce chinoise et épicée

Animation wok

Juliette de légumes et émincé de volaille cuit au wok

Animation crêpe salées

Pate de blé noir, crêpe faites à l'ancienne sur Bilik accompagnées de gruyère, jambon, oeufs, fromage, andouille de guéméné, steak haché

Animation Amérique

Tacos

Tapas

Petit hamburger

Hot dog et oignons frits

Potatoes

Soupe champenoise, soft

Entrée servie à l'assiette

Méli-mélo roquette, pointes d'asperges, agrumes, magret

Pannequet de saumon fumé, minestrone d'avocat

Le Select Event - SAS au capital de 5 000 € - Siret : 820.947.067.00014

2 rue Lebon, Z.A Lavoisier - 77220 PRESLES- EN-BRIE

06.16.98.20.95 / 06.21.14.26.14 / contact.leselect@gmail.com

www.leselect-event.com

Sur coulis de poireaux

Millefeuille de Parme au Bufflonne

Pistou d'herbes au parmesan

Le foie gras frais de canard cuit au torchon

Gelée d'abricot, fruits du mendiant et pain de campagne grillé

Salade gourmande

Brochette de crevettes, saumon, dés de tomates, ananas, pomelos

Dariole de tartare aux 2 saumons coulis d'herbe fraîche

Bouquet de mesclun à l'huile citronné

Trio de filet de rougets rôtis à l'huile d'olive

Tapenade de fenouil et son bouquet de roquette

Filets de loup sur sa fondue de poireau

Sauce chablis et rizotto au parmesan

Pave de saumon crème de citron

Brochettes de Saint Jacques et crevette, riz safrané

Plats chaud servi à l'assiette

Suprême de volaille crème des bois

Magret de canard aux pommes acidulées

Canon de veau braisé

Coeur de rumsteck

Filet de sandre sauce chablis

Souris d'agneau au thym

Fondant d'agneau aux pleurotes en aumônière

Suprême de pintade, dés de noisettes et châtaignes

Gourmandine de gigot d'agneau, pommes à l'ail vert

Dos de bar sauce vierge

2 garnitures aux choix

*Mille feuilles de pomme de terre, corole de légumes, haricot vert, riz blanc, flan de légumes,
pressé de pomme de terre à l'huile d'olive, pressé de légumes, rizotto*

2 fromages au choix

Duo de fromages et sa salade mêlée

Brie x & chèvre, emmenthal, conté, fourme d'Ambert

Croque en bouche en nougatine

ou

Gâteaux des mariés

Eaux minérales plates et gazeuses,

Vins à discrétion pendant le repas

Café

Cette prestation comprend :

- Service des maîtres d'hôtel jusqu'à 01h.
- Une personne pour rangement jusqu'à 5h.
- Nappage, serviette et vaisselle

+

LE DJ

Sonorisation complète, éclairages piste de danse, DJ jusqu'à 5h

+

LA DECORATION

Décoration des tables

Décoration des buffets

+

LE PHOTOGRAPHE

Photographe

Album 170 photos 18x24,

80 cartes de remerciements,

3 agrandissements 30x40

Photo visible le soir

Mise en ligne sur internet

Suivi personnalisé de votre évènement jusqu'au
jour de la réception