



LE CLASSIQUE

Dans cette Formule < Clé en mains >, on vous propose le choix entre 2 Entrées servie à table et 3 Plats en Buffet à Volonté

Une entrée Froide ou Chaude au choix (Service à table).

Ronde des Délices du Maître Charcutier
(Assiette Anglaise)

OÙ

Tourte au Riesling sur Lit de Verdure

~~~~~

Le ou les plats chauds en Buffet libre-service  
(Maximum 2 plats)

Médailles de Porc aux senteurs des sous-bois

Ou/et

Suprême de Volaille à la crème

Ou/et

Rôti Brésilien

~~~~~

Accompagnements au choix

~~~~~

Pain & Café

~~~~~

36€80 par personne

(Location de la Salle et Boissons en Sus)

Tarifs et Conditions dans l'onglet «Options&Infos»

sur le site www.qgstiring.fr

Cette formule comprend : Le personnel pour l'organisation et l'agencement de la salle, le service au bar et en salle, mise en place du buffet, le débarrassage et la plonge, ainsi que le rangement et nettoyage de la salle après la fête .

Pour la définition des termes employé dans les menus, vous pouvez consulter le LEXIQUE ainsi que les OPTIONS pour d'éventuelles Prestations supplémentaire

Nos plats sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : Gluten. Crustacés. Poisson. Œuf.
Lait. Arachides. Fruits à Coque. Soja. Céleri. Moutarde. Graine de Sésame Sulfites. Lupin. Mollusque