



Les dîners de l'épicurien

Votre dîner au cœur des vignes ou ailleurs...

*Nouvelle
formule*

Viticulteurs, entreprises, associations ou groupes constitués, organisez un dîner au cœur des vignes.

Faites vivre à vos convives une expérience unique. Découvrez notre formule tout inclus.

- Accueil et service
- Cocktail, repas, boissons sans alcool
- Equipe et matériel

Prix par personne : 89€ HT

Nombre de convives : de 50 à 120 personnes



La formule comprend

L'accueil et le service de vos invités

Le menu « Grand Chef » de haute qualité

Menu unique à définir pour l'ensemble de la table

Les boissons « soft » en bouteille verre

Pour toute la réception (Evian, Badoit, jus de pommes artisanal Alain Milliat et limonade artisanale)

Equipe et matériel

Installation des tables, chaises, mange debout, chapiteaux pour couvrir cuisine et buffet

En option : chapiteau pour le repas, animation musicale, éclairage de nuit, feux d'artifices...

Seuls les vins restent à votre charge



Rue de Chauchy, 71390 Saint-Désert

Tél. : 03 85 92 14 12

contact@lepicuriendesvignes.com

www.lepicuriendesvignes.com

Rejoignez-nous sur Facebook :

Traiteur - L'épicurien des vignes

Le menu « Grand Chef »

COCKTAIL

7 pièces « Prestige »

+ 1 pièce d'atelier « charolais & écume de noisette »
Emietté de charolais sauce meurette et écume de pommes de terre à l'huile de noisettes « Leblanc »

ENTRÉE

Les rillettes de sandre à l'huile de homard, crémeux de Yuzu et tuile de corail

- OU -

La tarte légère de crustacés et mousseline de tomates confites, vinaigrette au safran de Bourgogne

PLAT

Le pigeon de la Maison Bourreau en deux cuissons
Le filet rôti au naturel, purée de céleri et jus aux épices / La cuisse confite longuement, moelleux d'échalottes caramélisées

- OU -

Tournedos de volaille farci d'une mousseline au foie gras de canard, tuile croustillante et pousses de légumes

FROMAGE

Le Brillat savarin aux truffes blanches d'été, pain aux fruits secs

- OU -

La boîte à fromages L'épicurien des vignes et pain aux fruits secs

DESSERT

L'ananas en trompe-l'œil

- OU -

Le nœud papillon

Mousse chocolat Valrhona grand Cru Nyangbo et cœur de crème brûlée

CAFÉ

Café Nespresso

et mignardises (3 par personne)

Menu personnalisable sur demande

