

# Entrecôtes Party



## Entrecôte Party Vigneronne

Assiette Vigneronne

Grattons de Lormont, Grenier Médocain, Jambon de Pays

Entrecôte (250g) grillée sur des sarments de vigne

Pommes Grenailles, Echalotes.

Brie

Clafoutis de fruits de saison



### TARIFS

25 € TTC par personne



**S.A.R.L Céline Réception**

Jean-Christophe **LOSTE**

Tel: 06.03.49.91.36

[jc.loste@celine-reception.fr](mailto:jc.loste@celine-reception.fr)

## Entrecôte Party Gourmande

Présenté sur buffet

Terrine de Foie Gras de Canard

Entrecôte grillée (250g) sur des sarments de vigne

Pommes Grenailles, Echalotes.

Brie

Clafoutis de fruits de saison

Ou

Moelleux au Chocolat



### TARIFS

30 € TTC par personne



## Côtes de Bœuf

Présenté sur buffet :

Terrine de Foie Gras de Canard

Côtes de Bœufs (350g par personne) grillées sur des sarments de vigne

Pommes Grenailles, Echalotes.

Brie de Meaux

Clafoutis de fruits de saison

Ou

Moelleux au Chocolat



### TARIFS

36 € TTC par personne



Autres accompagnements

Salade de haricots verts: .....	1.50 € par personne
Ratatouille (en saison).....	2.00 € par personne
Salade verte (variété selon saison) .....	1,00 € par personne



Les fromages

Brie de Meaux ou Brebis des Pyrénées: .....	2.00 € par personne
Mixte Brie et Brebis.....	3.00 € par personne
Plateau 3 variétés.....	4.50 € par personne
Plateau 5 variétés.....	6,50 € par personne



Les desserts

Clafouti de Saison: .....	2.00 € par personne
Fruits de Saison .....	1.50 € par personne
Moelleux au Chocolat.....	2.50 € par personne
Bavarois de Saison (par multiples de 8 ou 10 personnes) .....	3,50 € par personne
Pièce montée.....	2,00 € le chou





## Tarifs

**Tarifs et conditions valable pour une commande globale d'un minimum de 20 personnes.**

### Nos tarifs comprennent :

- Le matériel (Porcelaine, Couverts...)
- Les serviettes coton et nappage à usage unique
- Le service sur la base d'un serveur pour 35 convives.
- Les Eaux Minérales plates.
- Le barbecue

### Ces tarifs ne comprennent pas :

- Les Vins, Le Champagne.
- La location de la salle
- Le mobilier (tables et chaises)
- Les sarments ou cep de vignes
- Les boissons
- L'évacuation des déchets (verres et alimentaires)



**S.A.R.L Céline Réception**  
Jean-Christophe **LOSTE**  
Tel: 06.03.49.91.36  
jc.loste@celine-reception.fr