

LES MENUS – LE BUFFET

Un choix d'entrées, de plats et de desserts peut vous être demandé en fonction du nombre d'invités.

Menu buffet Millesence

31,80 €

Entrées

Quinoa aux agrumes, wakamé & brunoise de légumes
Tomates & mozzarella en tartare
Rémoulade de tourteau au curry, crevettes & granny smith
Salade landaise au foie gras & magret fumé

Viande & Poisson

Filet de saumon rôti, sauce de crustacés
Émincé de volaille au tandoori

Garnitures

Pommes confites
Poêlée de légumes de saison

Plateau de fromages & salade verte

Desserts

Salade de fruits
Cupcake
Tartelette au citron
Panna cotta vanille & mangue
Mousse au chocolat

Café, thé & carré de chocolat
Eau plate & eau gazeuse comprises

LES MENUS – LE BRUNCH

Menu brunch Millesence

37,10 €

Les boissons

Café, thé, chocolat chaud & lait
Jus d'orange & jus de pamplemousse

Eaux detox (au choix)

Citron & menthe : *eau infusée au citron & à la menthe*
Orange & pamplemousse : *eau infusée à l'orange & au pamplemousse*
Citron & concombre : *eau infusée au citron, concombre & menthe*

Viennoiseries

Mini croissant, mini pain au chocolat
Brioche & baguette
Confitures (fruits du moment) & pâte à tartiner maison

LES MENUS – LE BRUNCH

Un choix de plats froids & chaud et de dessert peut vous être demandé en fonction du nombre d'invités.

Le froid

Rôti de bœuf

Rôti de dinde

Assortiment de charcuterie

Quinoa vert & saumon fumé

Taboulé

Plateau de fromages

Le chaud

Risotto aux champignons & parmesan

Beignet de calamar, sauce grecque

Wok de légumes

Fricassé de poulet à la Normande

Œuf brouillé & bacon

Desserts

Yaourt à la grecque

Carrot cake

Crêpes

Muffin à la myrtille

Salade de fruits

Corbeille de fruits

Eau plate & eau gazeuse comprises

INFORMATIONS UTILES

Les frais de personnel

- ≡ Nous comptons 1 maître d'hôtel pour 20 convives
- ≡ Nous comptons 1 cuisinier pour 25 convives
- ≡ Nous comptons 1 plongeur pour 70 convives

Personnel	Horaires des vacances	Prix TTC
Maître d'hôtel	15h00 – 01h00	414 €
Cuisinier	14h00 – 00h00	414 €
Plongeur	18h00 – 04h00	290 €

Les heures supplémentaires sont facturées 40 € TTC par personne. Tout heure commencée est due.

Les arts de la table

Les tarifs indiqués comprennent tout le matériel susceptible d'être utilisé lors de votre prestation (chaises, tables, nappage blanc et serviettes, verrerie, couverts et vaisselle).

Pour toute demande particulière, merci de nous contacter afin que nous puissions assurer la location de matériel.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE MILLESSENCE

- ≡ Pour affiner votre choix, nous vous proposons une dégustation avec au choix : deux entrées, deux plats et deux desserts.
Cette dégustation pourra être accompagnée de vin blanc ou rouge.
Elle sera offerte si vous validez la prestation.
Dans le cas contraire, elle vous sera facturée 31,80 € par personne.

- ≡ Afin de valider votre prestation, nous vous demandons un versement égal à 30% du montant global estimé de votre facture 1 mois avant l'évènement.
15 jours avant l'évènement, un deuxième acompte de 60% vous sera demandé.
Le solde devra être réglé après la prestation, avec les ajustements d'heures supplémentaires.

- ≡ Il est impératif de nous confirmer deux semaines à l'avance le nombre exact de convives. La facturation ne pourra être inférieure à ce nombre.

- ≡ Les tarifs sont valables jusqu'au 31 décembre 2023 (hors vins).