

Brunch

Grande Réception



Boissons

- 1 Coupe de champagne par invité
- Boissons Chaudes (café, assortiment de thé, chocolat chaud)
- Jus de Fruit 100% pur jus en carafe.
- Sodas
- Eaux minérales bouteille en verre



Côté sucré

- Assortiments de 3 mini viennoiseries (pain au chocolat, pain au raisin, croissant)
- Assortiments de pains variés
- Pain de mie complet avec toaster
- Confiture de figues, abricots, mirabelles, etc.
- Beurre et miel à la lavande
- Fruits frais coupés
- Assortiment de mignardises (3 par personnes) parmi : macarons, sablés aux figues, palet au chocolat blanc et framboise, mini opéra, etc.



Côté salé

- Assortiments de charcuterie corse
- Pièce montée de fromages
- [Bar à salades](#) (1 choix 20 personnes)

En chaud avec Shaffing dish

- Beans
- Œufs brouillés à la truffe
- Lard, saucisses aux herbes

Brunch

Grande Réception



Tarif

La prestation comprend

- Servis avec vaisselle 100% jetables
- Nappage 100% coton blanc
- Livraison, installation et enlèvement inclus
- 1 maître d'hôtel compris pour 40 personnes

Minimum 30 personnes

Tarif 39€ttc par personne



Option

- Maître d'Hôtel : 29€ttc/ heures, ou bien un forfait 120€ttc pour une durée de 5 heures.
- Vaisselle Véritable : (petite et grande assiettes, couverts complets, verres à eaux, verres à vin, coupe à champagne, tasse et sous-tasse à café, tasse et sous-tasse à thé, cuillère mokka) 6.9€ttc par personne.