

LE VIN D'HONNEUR

Suggestions :



Une note d'originalité à votre vin d'honneur pour que chaque moment reste inoubliable, nous vous proposons :

GOURMET :

Brochette magret de canard, œuf de caille.
Profiterole à la mousse de saumon
Brochette de volaille épicée (animation culinaire)
Cassolette de crevettes sauce piquante
Cuillère de tartare de st jacques au basilic

Assortiment de 4 pièces par personne : 6.40 €

Assortiment de 5 pièces par personne : 8 €

Assortiment de 6 pièces par personne : 9.60 €

Le service du vin d'honneur comprend :

Service, mise en place du buffet, nappage, les Glaçons.
Matériel Nécessaire pour l'élaboration et la réussite du buffet

Aux Deux
Colombes



LOCATION DE SALLE TRAITEUR GRENOBLE



TRADITION :

**Pizzas variées
Bouchée d'escargots beurre maître d'hôtel
Duo de Beignets de calamars et oignons sauce tartare
Pain surprise (canapés divers)
Brochette de tomate Mozzarella**

**Assortiment de 4 pièces par personne : 6.40 €
Assortiment de 5 pièces par personne : 8 €
Assortiment de 6 pièces par personne : 9.60 €**

Le service du vin d'honneur comprend :
**Service, mise en place du buffet, nappage, les Glaçons.
Matériel Nécessaire pour l'élaboration et la réussite du buffet**

**Aux Deux
Colombes** 
LOCATION DE SALLE TRAITEUR GRENOBLE



ITALIEN :

**Mini Polpettes Italienne
Mini-Arancini**

**Brochette de billes de tomates mozzarellas basilic
Carpaccio de bœuf citronné, aux copeaux de parmesan
Mini bruschettas jambon blanc fromage
Verrine de tartare d'antipastis**

Assortiment de 4 pièces par personne : 6.50 €

Assortiment de 5 pièces par personne : 7.50 €

Assortiment de 6 pièces par personne : 9 €

Le service du vin d'honneur comprend :

**Service, mise en place du buffet, nappage, les Glaçons.
Matériel Nécessaire pour l'élaboration et la réussite du buffet**

Aux Deux
Colombes 
LOCATION DE SALLE TRAITEUR GRENOBLE



PRESTIGE :

**Mauricette charcutière, fromagère
Mini Cheeseburger
Sticks de Mozzarella et chèvre
Assortiment de feuilletés maison
Brochette de crevettes (animation culinaire)**



**Assortiment de 4 pièces par personne : 6.50 €
Assortiment de 5 pièces par personne : 8.00 €
Assortiment de 6 pièces par personne : 9.60 €**

Le service du vin d'honneur comprend :
**Service, mise en place du buffet, nappage, les Glaçons.
Matériel Nécessaire pour élaboration et la réussite du buffet**

**Aux Deux
Colombes** 
LOCATION DE SALLE TRAITEUR GRENOBLE



EXCELLENCE :

**Bouchée d'escargots beurre maître d'hôtel
Brochette de volaille (animation culinaire)
Brochette de crevettes (animation culinaire)
Mini Cheeseburgers
Mini Mauricette charcutière, fromage**

**Assortiment de 4 pièces par personne : 7.00 €
Assortiment de 5 pièces par personne : 8.60 €
Assortiment de 6 pièces par personne : 9.60 €**

Le service du vin d'honneur comprend :

**Service, mise en place du buffet, nappage, les Glaçons.
Matériel Nécessaire pour l'élaboration et la réussite du buffet**

Aux Deux
Colombes 
LOCATION DE SALLE TRAITEUR GRENOBLE



LE VIN D'HONNEUR SUR MESURE, à vos papilles...

Animation culinaire plancha, cuisson devant vos convives:

**Brochette de crevettes
St Jacques persillées
Brochette de volaille épicée
Foie gras snack sur toasts**

Les Traditions

**Mauricette Charcutière, fromage
Pain Suédois, saumon et fromage ail fines herbes
Pizzas variées
Pain Surprise (canapés saveur fromager, saveur de la mer)
Croûtons à la tapenade
Tortillas Chips Guacamole
Panier de crudités à la crème de ciboulette
(carottes, concombres, choux fleur, tomates cerises, radis)
Duo de toasts naturels et Pain d'épice foie gras**

Les cassolettes chaudes :

**Cassolette de ravioles
Cassolette de volaille à la crème de champignons
Cassolette de crevettes sauce piquante
Cassolette de poisson à la crème de poireaux
Bouchée d'escargots à la Provençale**

Les verrines cocktails:

**Verrine d'Antipastis (tomates confites, Aubergines, poivrons)
Smoothie de légumes de saison
Verrine de fruits de saison
Velouté de petits pois à la menthe
Verrines de carpaccio de bœuf citronnée au pesto**



Les brochettes :

Brochette de volaille épicée
Brochette de tomate mozzarella
Brochette de melon jambon cru
Brochette de magret de canard, œuf de caille
Brochette de pomme emmental
Tortillas à la pomme de Terre

Pièces Chaudes :

Assortiment de beignets de calamars sauce barbecue
Bouchées d'escargots beurre maître d'hôtel
Assortiments de beignets oignons
Mini Cheeseburger
Mini aumônière fromagère
Sticks de Mozzarella ou chèvre
Feuilletés maison (saucisse, fromage, jambon, surimi)
Mini croque Monsieur Maison
Mini Hot Dog
Mini-polpette Sicilienne
Accras de Morue
Mini-Arancinis

Les Poissons

Mini profiterole à la mousse de saumon crevettes
Cuillère de tartare de saumons
Cuillère de tartare de St Jacques

Tarifs :

Le tarif sera calculer selon le nombre de pièce choisies.
Pour un vin d'honneur nous préconisons entre 4 et 6 pièces par pers.

Forfait boissons :

Punch maison, kir vin blanc à la crème de cassis ou pêche,
sangria maison : 8 €/litre
Prévoir 10 litres pour 50 personnes : 80 €

Softs non alcoolisés 2.00 € par 1/2 litre, prévoir 1/2 litre par pers.

Coca Cola

Jus de fruits, Ice tea

Eau pétillante

Eau plate : 2 €, la bouteille de 1.5litre , 1 bouteille pour 6 pers