

# Hameau de Saveteux

Location de salle, organisateur d'évènements clé en main en Seine et Marne

Tél. : 06 22 67 71 56

[www.hameau-desaveteux.com](http://www.hameau-desaveteux.com)

Mail : [philippe@maxi-show.com](mailto:philippe@maxi-show.com) ou [philippe@hameau-desaveteux.com](mailto:philippe@hameau-desaveteux.com)

## MENU SEMINAIRE – COCKTAIL DÎNATOIRE

**30 € PAR PERSONNE**

### Les Boissons

Cocktail Alcoolisée (punch, Sangria, Soupe Champenoise)  
Eaux Minérales  
Eaux Pétillantes  
Coca-Cola  
Jus d'Orange

\*\*\*

### Les Secs Salés

Crackers  
Cacahuètes, Pistaches  
Olives Vertes et Noires

\*\*\*

### Les Bouchées à Réchauffer 3/4 par pers

Bouchées au Crabe  
Acras de Morue  
Pruneaux au Lards

\*\*\*

### Les Bouchées Froides Classiques 3/4 par pers

Petits Pains Briochés au Fois Gras de Canard  
Petits Pains Briochés au Crabe

\*\*\*

Toasts Pain Suédois Caviar d'Aubergines  
Toasts Pain Suédois Tomatade Niçoise  
Toasts Pain Suédois Guacamole

\*\*\*

Sifflets Viennois Selles sur Cher et Magret de Canard  
Sifflets Viennois Fromage Frais et Tomate Confite

\*\*\*

### **Les Bouchées Froides Fraicheur 3/4 par pers**

Timbaline Nordique Gambas à l'Aneth  
Roulade de Bresaola et Mozzarella au Basilic  
Aumonières au Saumon

\*\*\*

### **Les Bouchées Sucrées 3/4 par pers**

Petits Fours Frais Sucrés  
Macarons Assortis  
Moelleux Gourmands

### **Prestation et matériel**

Nappage blanc ou ivoire  
Vaisselle et Verrerie  
Matériel de service et besoin de cuisine  
Personnel de service

**Votre contact Philippe : 06 22 67 71 56**

### **En supplément**

Forfait fleur centre de table avec ou sans bougie soit **10,00 €** par table  
Trou Normand **5,00 €**  
Animateur avec sono soit **560,00 €**  
Musicien 3 éléments (accordéon, synthé, batterie) soit **560,00 €**  
Tables rondes pour 8/10 personnes **12,00 €**