

LE GENIE DES ALPAGES

Brigitte et Djo (06 09 69 54 96) sont heureux de vous présenter leurs formules groupes

Buffet grand sud (Buffet froid)

30 à 35 € par personnes suivant nombre de personnes

Apéritif

Punch - Kir - jus de fruit - sodas



Salade Italienne

Roquette – tomates – poivrons – mozzarella – penne au pistou – oignon rouge – cœur d’artichaut – basilic frais – fenouil – sauce huile olive vinaigre balsamique moutarde à l’ancienne.

Salade marocaine Pissaladières

Pois chiche – oignon rouge – huile d’olive – cannelle

Salade niçoise

Mescluns – thon – tomates – oignon – céleri – haricot vert – œufs – anchois – olives noires

Plateau de charcuterie

Jambon cru – jambon cuit – rosette – pâté

Assiettes du berger

Salade de mesclun – fromage de chèvre mariné à l’huile d’olive et herbes de Provence.



Dessert

Salade de fruit – mousse au chocolat – tarte au citron

Vin compris Rouge, rosé, blanc ¼ par personne.
Café non compris



Même formule avec plat chaud 40 à 45 € par personnes suivant nombre de personnes

Daube de bœuf à la niçoise avec polenta au parmesan

Buffet International (Buffet froid) 30 à 35 € par personnes suivant nombre de personnes

Apéritif Punch - Kir - jus de fruit - soda

Salade indienne Penne au curry – laits de coco – citronnelle – poulet – oignon rouge – poivron

Salade Italienne Roquette – tomates – poivrons – mozzarella – penne au pistou – oignon rouge – cœur d'artichaut – basilic frais – fenouil – sauce huile olive balsamic moutarde à l'ancienne.

Salade chinoise Chou chinois – tomate – crevette – crabe – poulet – coriandre – carottes râpées – etc....

Salade mexicaine salade – tomate – poivron mariné – haricots rouges – oignons rouges – coriandre – cheddar.

Chicken wings aux épices

**Salade de tomates
Crevettes**

Enchilada Crêpes de maïs – viande hachée – poivrons – tomates – oignons – épices.

Dessert Salade de fruit – mousse au chocolat – tarte au citron

Vin compris Rouge, rosé, blanc ¼ par personne.
Café non compris

Même formule avec plat chaud 40 à 45 € par personnes suivant nombre de personnes

Sauté de volailles au curry façon Thaiï (lait de coco – citronnelle) avec riz basmati.

Ou Chili con Carne.



Formule service à table

**35 à 45 € par personnes suivant
nombre de personnes**

Apéritif

Punch - Kir - jus de fruit - soda

Entrée

Salade du Gers (mesclun, foie de volaille, gésier, magret de canard confit, noix, toast)

Plat

Daube de bœuf avec polenta parmesan
Ou osso bucco avec tagliatelles aux légumes
Ou tajine d'agneau aux pruneaux et amandes, petits légumes à l'oriental, semoule aux raisins à la cannelle.



Dessert

Fondant au chocolat, crème anglaise, glace vanille.

Vin compris

Rouge, rosé, blanc ¼ par personne.

Café non compris

Formule American dinner

**16 à 20 € par personnes suivant
nombre de personnes**

Bacon Burger

viande de bœuf 160 gr – cheddar – bacon – sauce américaine.
Garniture frites et coleslaw

Dessert

Brownie – glace à la vanille

Boissons et café non compris.

Ces formules ne sont que des suggestions et sont modifiables à volonté.

Tous les plats sont préparés sur place à base de produits frais (excepté pour les pommes frites et steak hachés).

Les photos utilisées pour illustrer ces menus ne sont pas contractuelles.

Les sommes facturées par le snack ne sont pas soumises à récupération de TVA.