

L'AUBERGE DU PRESBYTÈRE

-VAILHAN-



PRESTATIONS EXTÉRIEURES

A la croisée des expériences respectives de nos savoirs particuliers, nous vous proposons un ensemble de pièces gourmandes et imaginatives élaborées à quatre mains, composées de produits frais de saison, dans la mesure du possible avec des producteurs locaux.

Les pièces présentées sont là pour vous donner une idée de l'esprit de notre cuisine. Nous vous offrons notre avis de professionnel pour construire avec vous des évènements personnalisés.

PIÈCES FROIDES :

Terrine de campagne artisanale à trancher, croustille de pain bio
(Servie entière sur caisse en bois, avec croustille à l'intérieur)

(Minimum 20 pièces)

Panna Cotta maison, confiture de légumes de saisons

Petit sablé au parmesan

Pique de saumon mariné au cacao

(Minimum 20 pièces)

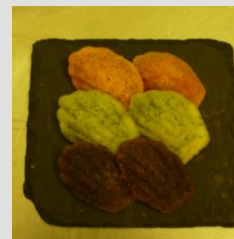
Noix de jambon cuit en basse température, pané au balsamique et
sésame

(Minimum 20 pièces)

Croustille de pain tarama, chèvre

Sucette parmesan

Tumbler salade, volaille, mesclun de céréales



Trilogie de petites
madeleines salées



Noix de jambon cuit en basse température pané au
balsamique et sésame.



Mini club jambon

PIÈCES CHAUDES :

Trilogie de petites madeleines salées

(Tomate, Pesto, olive noire)

Mini cake à la chair de crabe et piment doux

Tortilla au chorizo

(Omelette espagnol aux pommes de terre et chorizo)

Kugelhof salé au lard en miniature

(Brioche Alsacienne)

Gougère bourguignonne maison

Mini club jambon
Carré de polenta au Pesto

PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

Noiramel
Entremet miel carotte
Financier pistache
Sablé breton
Panna Cotta maison, confiture de fruits rouge
Spéculos
Madeleines au miel

Nous vous proposons également des gâteaux pour célébrer un événement tel qu'un anniversaire, une communion, un départ à la retraite...



Dans un souci de satisfaire au mieux vos attentes, nos prestations extérieures ne pourront excéder 100 personnes.

TARIFS PIÈCES COCKTAIL :

- Prestation sans service avec animation : 1€ par pièce cocktail
- Prestation sans service avec animation : Un membre de notre équipe vient faire la finition d'une pièce cocktail devant les convives : 100 € pour la prestation uniquement

TARIFS GÂTEAUX : (minimum 6 personnes)

- Pour tout gâteau à base de mousse de fruits : 3 € par personne
- Pour tout gâteau à base de chocolat : 4 € par personne
- Pour un Vacherin glacé : 4 € par personne
- Pour un croque en bouche : 5 € par personne (Minimum 20 pers.)



Renseignements et réservation : 04.67.24.76.49

L'Auberge du Presbytère

Rue de l'église - Barrage des Olivettes – Vailhan

Sarl Le Pari Gourmand SIRET 500 65939600013