



**NOS
PRESTATIONS**



DES PRESTATIONS D'EXCEPTION

- **Réceptions et repas de prestige en maisons et demeures privées, 2 à 20 personnes**

Notre maître d'hôtel vous conseille pour :

- Définir le thème culinaire
- Choisir le menu - à la carte -



- **Réceptions et banquets de prestige en maisons et demeures privées, 20 à 400 personnes**

Notre directeur des banquets vous conseille pour :

- Définir les temps de votre événement
- Définir les éléments de votre événement

- Créer un concept culinaire et décoratif unique



- **Réceptions et banquets en lieux privatifs loués, 400 à 2000 personnes**

Notre chef de projet vous conseille pour :

- Définir les temps de votre événement
- Définir les éléments de votre événement

- Créer un concept événementiel global
- Créer un concept culinaire et décoratif unique



VOTRE RECEPTION

DEFINIR VOTRE RECEPTION

■ **Type**

*Déjeuner, Business Lunch, Dîner
Brunch, Buffet, Cocktail, Cocktail dînatoire,
Barbecue, Garden Party...*

■ **Lieux**

*Châteaux, demeures, lieux événementiels exclusifs,
inattendus...*

■ **Chefs cuisiniers**

*A votre choix.
A votre demande, nous pouvons réunir
plusieurs chefs.*

■ **Menus & Thèmes culinaires**

- *Cuisine du monde : méditerranéenne, orientale,
slave, des amériques, tropicale, asiatique.*
- *Cuisine à thème : Historique, Les Quatre saisons,
Contemporaine, Traditionnelle, Gastronomique...*

■ **Vins & Boissons**

*Suisses, français, italiens, espagnols, australiens,
californiens...*
*Notre carte des vins, élaborée par notre maître
sommelier, vous offre une sélection internatio-
nale des plus grands crus choisis auprès des
meilleures caves.*



**EQUIPEMENT
MATERIEL**

EQUIPEMENT & MATERIEL

- *Nous possédons l'ensemble du matériel nécessaire à la réalisation de votre événement.*
- *Notre équipement technique est de qualité professionnelle : four, réfrigérateur, étuve, four à pizza, wock, passe-plats chauffant, machine à glace...*
Nous maîtrisons l'indispensable.

