

Profitez à 100% de votre soirée à La Comète

Une formule « clé en main » qui vous fera apprécier votre soirée

Ne vous occupez de rien, faites la fête avec vos invités

Nous nous chargeons de tout :

Mise à disposition de la salle (horaires selon règlement)

Mise en place (nappage papier, vaisselle), nettoyage de la salle

Pour votre bien être, un serveur vous accompagnera durant la soirée, pour approvisionner l'apéritif, le

buffet, et débarrasser les tables

Parking privé fermé

Buffet froid « à la carte » : 27.65 € par convive *Composez vous-même votre buffet*

Quatre salades au choix

Pommes de terre à la piémontaise, Salade de perles au surimi, Taboulé, Riz façon niçoise,

Lentilles aux petits oignons, Macédoine de légumes, Tomates au basilic, Carottes râpées,

Salade asiatique (nouilles chinoises, pousses de bambou, germes de soja),

Salade du berger (salade verte, emmental, noix),

Salade grecque en saison (concombre, feta, tomates, olives, assaisonnement), Melon (en saison)

Deux charcuteries au choix

Jambon cru, Jambon blanc, Rosette, Terrine de campagne, Pâté croûte Richelieu, Mortadelle

Une viande au choix

Rôti de porc, ou Cuisse de poulet au paprika

Fromage blanc à la crème

Pâtisserie

Fontaine à café

Eau plate et eau gazeuse

Vin rouge, rosé ou blanc (25 cl par personne)

Service et vaisselles

Nous étudierons à votre demande toute modification de la prestation

Profitez à 100% de votre soirée à La Comète

Une formule « clé en main » qui vous fera apprécier votre soirée

Ne vous occupez de rien, faites la fête avec vos invités

Nous nous chargeons de tout :

Mise à disposition de la salle (horaires selon règlement)

Mise en place (nappage papier, vaisselle), nettoyage de la salle

Service par notre personnel

Parking privé fermé

Plat Unique servi à table : 29.70 € par convive

Plat au choix

Paëlla

(Poulet, merguez, fruits de mer, gambas, riz, petits légumes, épices)

Couscous

(Agneau, poulet, merguez, semoule, petits légumes, épices)

Choucroute alsacienne

(Saucisse de Strasbourg, saucisson à l'ail, lard fumé, palette demi sel, choucroute, pommes de terre)

Fromage blanc à la crème

Pâtisserie

Café

Eau plate et eau gazeuse

Vin rouge, rosé ou blanc (25 cl par personne)

Nous étudierons à votre demande toute modification de la prestation

Profitez à 100% de votre soirée à La Comète

Une formule « clé en main » qui vous fera apprécier votre soirée

Ne vous occupez de rien, faites la fête avec vos invités

Nous nous chargeons de tout :

Mise à disposition de la salle (horaires selon règlement)

Mise en place (nappage papier, vaisselle), nettoyage de la salle

Service par notre personnel

Parking privé fermé

Menu servi à table : 32.80 € par convive

Entrée au choix

Salade lyonnaise (salade verte, lardons, croutons, œuf poché)

Salade de foies de volaille

Salade de chèvre chaud aux pignons de pin

Salade de St Marcelin aux noix

Plat de résistance au choix, garni de gratin dauphinois & petits légumes de saison

Suprême de poulet fermier à la crème

Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne

Cuisse de canard au poivre vert

Pavé de saumon à la crème d'oseille

Fromage blanc à la crème

Pâtisserie

Café

Eau plate et eau gazeuse

Vin rouge, rosé ou blanc (25 cl par personne)

Nous étudierons à votre demande toute modification de la prestation

Apéritif & boissons

Formule apéritif : 6.30 €

Punch, kir pétillant à la crème de cassis, coca cola, cocktail sans alcool
Chips, olives, cacahuètes, mini quiche lorraine, mini pizza

D'autres formules sont disponibles, consultez notre catalogue cocktail
Nous étudierons à votre demande toute modification de la prestation

Autres boissons

Sangria maison (1 litre)	6.15 €
Punch maison (1 litre)	6.15 €
Porto (75cl)	12.30 €
Martini rouge, rosé, blanc (1 litre)	16.90 €
Pastis 51 (1 litre)	26.60 €
Ricard (1 litre)	29.70 €
Whisky Johnny Walker red label 70cl	25.50 €
Whisky Johnny Walker Black Label 70cl	46.00 €
Blanc de blanc Chevallier 75cl	10.25 €
Champagne Paradis Brut 75cl	25.60 €