



Soirée Festive

Les 45 ans d'Isabelle et Jean.
Location d'un gîte. 80 invités.

Formule choisie :

Buffet avec des stands d'animation culinaire.
Boissons fournies par La Poêlée et par le client.

Equipe : 3 serveurs

1 second de cuisine
1 commis de cuisine

En amont, lors de deux rendez-vous, Jérôme nous a guidés dans le choix des prestations, des mets et des vins, du lieu et de l'installation des espaces. Nous avons eu le sentiment d'avoir été écoutés et notre esprit bohème a été mis en valeur !

Pour permettre à nos amis et nos proches d'échanger sans contrainte et de favoriser les rencontres, nous avons disposé des mange-debout apportés par La Poêlée et quelques petites tables avec des chaises. Des bottes de foin recouvertes de tissu et de plateaux de bois ont aussi été utilisées en guise d'assises et de tables basse pour la fête.

L'équipe est arrivée dans l'après-midi pour la mise en place des buffets et des stands. Un bar à vin et un bar à bière ont également été organisés en libre-service pour les inconditionnels et le cocktail «La Poêlée» a été proposé en apéritif.

Le service des mets s'est enchaîné à un rythme qui a laissé le temps aux convives de se rencontrer, d'échanger et de faire quelques pas de danse au son du groupe de musique.

Assortiments de 6 variétés de canapés définis avec le chef.

Stand « Jambon à la découpe » : Nous avons opté pour un jambon de pays, présenté entier et découpé à la demande.

Stand « Oeuf cocotte » : Un moment ludique et nostalgique de l'enfance ! Les oeufs décalottés, cuisent en quelques minutes devant les invités dans une eau frémissante. Accompagnés de trois sauces choisies au moment : parmesan, foie gras, ou meurette, petites mouillettes, servis dans des cônes en bambou.

La plancha très conviviale, façon barbecue, avec de petits morceaux grillés servis sur plats compartimentés en bambou, à picorer avec des pics en bambou.

Magret de canard à la moutarde violette;

Calamar à l'espagnole.

Légumes niçois (poivrons & courgettes).

Plateau de fromage : Les fromages (une dizaine de variétés d'Occitanie) sont prédécoupés et en libre-service.

Pour le dessert, **la fontaine à chocolat**, délicieusement régressive a remporté les suffrages des grands enfants. Nous avons opté pour le chocolat au lait qui a enrobé fruits de saison, pop-corn, biscuits et guimauve...

L'animation **Ice Roll** sucrée, proposée par Jérôme a également séduit petits et grands.

Après le repas et alors que les convives rejoignaient sérieusement la piste de danse, l'équipe a débarrassé les buffets et organisé le bar à cocktails pour la soirée. Des salades de fruits et des gâteaux fait maison nous ont permis de continuer la fête très tard dans la nuit.

Merci Jérôme et à l'équipe pour avoir organisé cette soirée à notre image et qui a rassemblé nos familles et amis de diverses origines. Et merci pour tes suggestions de salle, d'hébergement et de location de matériel.

Rendez-vous pris pour organiser nos 50 ans !