



Le Pot d'Étain

le restaurant & l'hôtel\*\*\*

## BUFFET A 41 € TTC

Minimum 40 personnes

**LES SALADES :** Gourmandise orientale, (riz, soja, crevettes et concombre), avocat en surprise, salade piémontaise, œuf mimosa, assortiments de crudités.

**LE FROID :** Suprême de poulet en chaud froid, duo de jambons en surprise, assortiment de charcuteries, terrine de lapin Ardéchoise

**FRAICHEURS MARINES :** Cascade de crevettes roses, terrine de poisson, plateau de bulots.

**LES PLATS CHAUDS EN SAUCE :** Brochette de saumon, rôti de bœuf, brochette de canard le tout accompagné de 2 légumes

**LES ACCOMPAGNEMENTS :** Sauce vinaigrette, mayonnaise maison, sauce cocktail, cornichons, olives.

### **PLATEAU DE FROMAGES**

**LES DESSERTS :** Deux choix à définir... Poirier, duo poire chocolat, le délicieux à l'ananas, salade de fruits frais, forêt noire, vacherin glacé, tarte de saison, mille feuilles, choco framboise, nougat glacé, en saison fraisier, framboisier.... Nos desserts sont Maison...

*Les boissons comprises, Kir pétillant et ses amuses bouche maison  
Bouteille de vin pour 3 personnes (vin blanc et rouge)  
eau minérale (1bouteille pour 2), cafés et service compris*

Le Pot d'Étain

5 RD 1029 - 02760 ST-QUENTIN - HOLNON

Restaurant - Tél. 03 23 09 34 35

Hôtel\*\*\* - Tél. 03 23 09 34 34

Fax 03 23 09 34 39

info@lepotdetain.fr • www.lepotdetain.fr

SIRET 449 340 751 000 22 - APE 5610 A - SASU au Capital de 16 020 €  
TVA Intracommunautaire FR 73 449 340 751



*Autres renseignements  
et conseils pour l'organisation de votre repas.*

\*\*\*

*Un supplément de 100 € l'heure sera facturé pour une location de  
salle allant au-delà de 2h30 du matin pour le diner  
et de 18 h pour le déjeuner.*

\*\*\*

*Salle privatisée ....Location de 150 à 300 €...*

\*\*\*

*Champagne fourni par vos soins  
et servi par nos serveurs, droit de bouchon de 5€50 la bouteille*

\*\*\*

*Vous avez la possibilité de personnaliser vos tables, chemin de table,  
plan de table, marque noms, décors, fleurs,  
merci de nous apporter les éléments quelques jours avant.*

\*\*\*

*Pour les soirées dansantes voir les conditions particulières  
d'organisation pour l'installation du matériel*

\*\*\*

*Possibilité d'hébergement d'environ 60 personnes*

\*\*\*

*Hotel Restaurant  
**LE POT D'ETAIN***

*Toute une équipe de professionnels à votre écoute  
et à votre service pour l'organisation de vos repas de famille,  
cérémonie, banquet, manifestation professionnelle .....*