

Title:

Soiree Casino Comment Organiser votre Soiree a Domicile

Word Count:

594

Summary:

Envie de faire la fête mais pas envie de sortir de son cocon? Pas de problème, organisez votre

Keywords:

Casino en ligne,online casino,casinos,casino jeu,recreation,hobbies,gambling,casino

Article Body:

Plusieurs choix s'offrent à vous. Vous pouvez soit faire appel à une société événementielle

fournir les tables professionnelles de chaque jeu ainsi que leur croupiers ( ou croupières) f  
Oui mais voilà, reste la question du prix : environ 200 euros/ euros par table selon les organ

heures de plaisir.

Quand vous savez qu'il faut au minimum 1 table pour le poker, 1 pour le Black jack, 1 pour la

de plaisir peuvent devenir un véritable gouffre financier.

L'autre option consiste à se procurer ces éléments. L'avantage, c'est que l'évènement peut être

plaisir du jeu durer autant que vous le souhaitez durant la soirée.

Où se procurer les tables de jeux et cartes adéquates ?

Vous pouvez vous procurer le site e.bay.fr, actuellement en vente pour 100 euros le set complet

sets sont disponibles. Il comprend tous les jeux de cartes et de roulette, les jetons etc

Une excellente affaire.

Sur Shopping.kelkoo.fr, un set de 3 jeux de tables tous feutrés, 1 tableau tournant de roulette

Roulette, de Blackjack et de dés avec les règles du jeu. Ces jeux se jouent à l'aide de jetons

euros

Sur Maximiles.com, une mallette comprenant tous les jeux tous les jeux de casino ainsi que tous

classiques. Elle inclut : 1 tapis de jeux d'échec en velours, 1 tapis mousse double face velour

jeux de cartes, 5 dés, 30 pions de jacquet, 32 pièces d'échecs, 200 jetons en plastique, 1 rou

jacquet. Son prix : 2860 maximiles.

Et pour corser vos jeux et rester fidèle au principe du casino, multiplier vos jeux de cartes

jeux pour la Bataille et 6 jeux pour le Blackjack

Pour embellir votre soirée, n'hésitez pas à concocter vous-même votre repas! La Pizza peut être

une recette sortie tout droit d'un des plus grand restaurant du célèbre Casino de Montréal!

En entrée, offrez vous un des plats suivants :

Bouquet de fines laitues et légumes confits, quelques chips et vinaigrette de vieux xérès ; Safran ; Consommé de canard auréolé de sa mousse cappuccino, raviole de cuisse et foie gras ; Fondant de crabe aux nioras et légumes confits ; Cylindre de foie gras de canard confit, gelée ; Duo de foie gras de canard, l'un froid en gelée de vin doux, l'autre poêlé aux figues.

Pour vos viandes :

Magret de canard grillé et son jus tranché d'huile d'olive, poêlé de pâtes fraîches au moût de tomates, Filet de boeuf mariné à l'échalote cuite au vin rouge réduit, cassolette de pommes de terre noires, thym, Longe d'agneau cuite en terre d'argile, coulis de tomates confites au jus et épices, carré rôti avec légumes.

En Dessert :

Palette de glaces et sorbets tout en "nuances"  
Moelleux au basilic et son coeur coulant au citron, sorbet aux framboises et sauce au pistou ; Perle fondante à la vanille, glace aux pacanes et tire d'érable.

Alors, à vos fourneaux !!!

This is a demo version of txt2pdf v.10.1  
Developed by SANFACE Software <http://www.sanface.com/>  
Available at <http://www.sanface.com/txt2pdf.html>