

SOIREE CASINO COMMENT ORGANISER VOTRE SOIREE A DOMICILE

Plusieurs choix s'offrent à vous. Vous pouvez soit faire appelle à une société événementielle qui se chargera alors de vous fournir les tables professionnelles de chaque jeux ainsi que leur croupiers (ou croupières) formés spécialement pour vous. Oui mais voilà, reste la question du prix : environ 200 euros/ euros par table selon les organisateurs pour seulement 4 heures de plaisir. Quand vous savez qu'il faut au minimum 1 table pour le poker, 1 pour le Black jack, 1 pour la roulette et autre, les 4 heures 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 renouvelé à tout moment et le plaisir du jeu durer autant que vous le souhaitez durant la soirée. Ou se procurer les tables de jeux et cartes adéquates ? Vous pouvez vous procurez le site e.bay.fr, actuellement en vente pour 100 euros le set complet de salon. Actuellement 36 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. Il comprend les jeux Roulette, de Blackjack et de dés avec les règles du jeu. Ces jeux se jouent à l'aide de jetons de couleur. Son prix : 79 euros Sur Maximiles.com, une mallette comprenant tous les jeux tous les jeux de casino ainsi que tous les jeux de dés et de cartes classiques. Elle inclut : 1 tapis de jeux d'échec en velours, 1 tapis mousse double face velours (roulette + blackjack), 1 jeux de cartes, 5 dés, 30 pions de jacquet, 32 pièces d'échecs, 200 jetons en plastique, 1 roulette luxe, 1 plateau de jeu de jacquet. Son prix : 2860 maximiles. Et pour corser vos jeux et rester fidèle au principe du casino, multiplier vos jeux de cartes dans vos sabots !! Jusqu'à 4 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 de mise mais voici pour vous 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 ; Soupe de homard et son sabayon au safran ; Consommé de canard auréolé de sa mousse cappuccino, raviole de cuisine et foie gras ; Gaspacho de fenouil et tomates, fondant de crabe aux nioras et légumes confits ; Cylindre de foie gras de canard confit, gelée de vin doux aux cubes de pomme ; 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 moult de raison et viande des Grisons ; Filet de boeuf mariné à l'échalote cuite au vin rouge réduit, cassolette de pommes de terre nouvelles et tomates confites au thym, Longe d'agneau cuite en terre d'argile, coulis de tomates confites au jus et épices, carré rôti servi avec une mitonnée de 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 ; Gâteau chaud au chocolat et sa perle fondante à la vanille, glace aux pacanes et tire d'érable. Alors, à vos fourneaux !!!

<https://blog.granted.com/>