MTBN.NET PLR Library

Category: Food_Beverage File: Soiree_Casino_Comment_Organiser_votre_Soiree_a_Domicile_utf8.txt

Text and Word PLR Article Packs available at PLRImporter.Com

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 propre soirée de Casino A

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 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...

MTBN.NET PLR Library

Category: Food_Beverage File: Soiree_Casino_Comment_Organiser_votre_Soiree_a_Domicile_utf8.txt

Text and Word PLR Article Packs available at PLRImporter.Com

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 cuisse et foie gras ; Gaspacho de fenouil et tomates,

MTBN.NET PLR Library

Category: Food_Beverage File: Soiree_Casino_Comment_Organiser_votre_Soiree_a_Domicile_utf8.txt

Text and Word PLR Article Packs available at PLRImporter.Com

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 moût 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 !!!