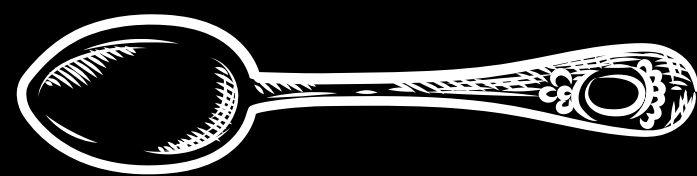


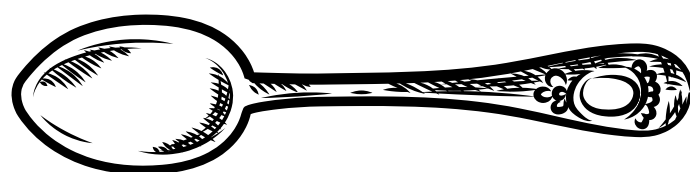
# BUFFET "CHIC"



Créa Cocktail  
Créa Cocktail



# BUFFET "CHIC"



**31,90€ HT avec service**  
**19,90€ HT sans service + 59€ HT frais de livraison**

Tarifs par personne

## **Fours salés**

Allumettes au fromage  
Tartelettes aux légumes  
Feuilletés aux céréales  
Mini quiche lorraine  
Pizza cocktail au fromage - champignons - anchois

## **Canapés**

Roquefort céleri noix  
Tarama œufs de truite  
Tomates mozzarella basilic  
Saumon fumé à l'aneth

## **Tapas**

Chiffonnade d'épaule ibérique - Brouillade d'œufs aux asperges

## **Anchoïade provençale**

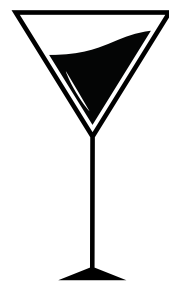
## **Verrines gourmandes**

Confit de légumes et crumble de Parmesan  
Tartare de tomates  
Fromage frais à l'Aneth et saumon fumé  
Courgettes feta basilic  
Roquette fraîche magret fumé et pignon de pin  
Panna cotta au curry mousse poivron et chips de Coppa

## **Gâteaux de soirée**

Tartelette aux fruits, dôme mont blanc, trianon, mousseline de fruits,  
tarte citron meringuée, délice praliné

# CARTE DES BOISSONS



## INCLUSES

**Eaux plates, eaux gazeuses, jus de fruits, sodas**

**EN OPTION (tva à 20%)**

### **Vins - Prix HT/bouteille** **ROSÉ**

Domaine de Virant - 10,50€  
Château Virant - 14,30€  
Bandol 2018 "l'Originel" - 27,50€

### **ROUGE**

Domaine de Virant - 10,50€  
Château Virant - 14,30€  
Bandol 2018 "l'Originel" - 33,00€

### **BLANC**

Château Virant - 14,30€  
Bandol 2018 "l'Originel" - 29,70€

### **Champagne** **Prix HT/bouteille**

Mumm - 52,80€  
Tsarine - 52,80€  
Laurent Perrier - 77€

### **Bière - Prix HT/bouteille**

Heineken - 2,20€  
Sulauze - 3,90€  
Fût de 30L Thor luxe tireuse - 330€

### **Apéritif - Prix HT/personne**

Mojito - 7,70€  
Spritz cocktail - 7,20€  
Kir vin blanc pétillant - 4,40€  
Kir royal - 8,80€  
Sangria - 4,40€  
Punch - 4,40€

### **Apéritif - Prix HT/bouteille**

Pastis - 33€  
Whisky Clan Campbell - 33€  
Martini - 29,90€  
Vodka Absolut - 33€

Autres boissons possibles à la demande