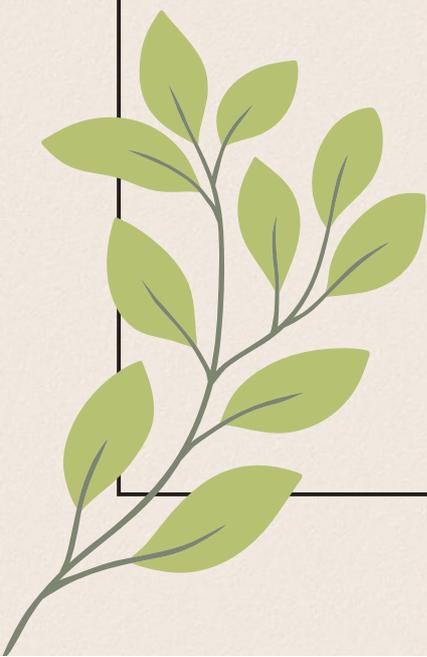




# COCKTAIL DINATOIRE

22 PIÈCES



# COCKTAIL DINATOIRE 22 PIÈCES

*(env 770gr par personne  
/ 17 pièces salées + 5 pièces sucrées)*

- Menu sous réserve de saisonnalité et arrivage des produits :

Bouchée crémeuse saumon aneth  
Cocotte truffée en tartelette  
Verrine de gambas coco et citron vert  
Boston sofa, bagel boeuf crevette  
Briochin à l'effiloché de canard & cornichon  
Canapé de saint-jacques et nappage orange estragon  
Grand verre de salade fèves  
Carré de pissaladière  
Club montagnard jambon cru et fromage de chèvre  
Le Texan émincé de poulet aux épices et oignons rouges  
Mini pain bagna  
Petit carré paysan, pana cotta de lard crème de poivrons et chèvre  
Pic de fleur des moines et courgettes snackées  
Pic de saumon gravelax aux pommes  
Pipette poulet césar  
Souche moelleuse olive et bille mozzarella  
Wrap de magret chèvre miel

Tartelette Abricot  
Bouchée pain perdu et caramel  
Bulle de fruits façon smoothie aux  
fruits rouges  
Macaron framboise  
Mini cheesecake spéculoos et  
framboisine

- 
- Kit matériel jetable  
(inclus)

Nappe et chemin de table assiette  
cocktail + gobelet + serviette cocktail  
+ poubelle de table

- Boissons softs (inclus)

Eau plate + eau gazeuse  
+ glaçons



# TARIFS BOISSONS

## Les Softs :

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	3,80 € ht
Jus (orange, pomme, ananas)	6,00€ ht
Citronnade / thé glacé (au litre)	4,20€ ht

## Les Vins :

IGP – le S (3 coul)	14,50 € ht
Coteaux d'Aix Bio – Touloubre (3 coul)	18,60 € ht
Cassis – Fontcreuse (3 coul)	39,00 € ht

## Les Bières :

Heineken (25cl)	2,10 € ht
Leffe Blonde(25cl)	2,50 € ht
La Fada Blanche (33cl)	5,20 € ht

## Les Cocktails :

Mojito (au verre)	5,20 € ht
Spritz (au verre)	5,20 € ht
Punch (au verre)	5,20 € ht

## Les Champagnes :

Charles de Courcelle – 75cl	37,80 € ht
Jeeper – 75cl	44,80 € ht
Ruinart Brut – 75cl	85,00 € ht

