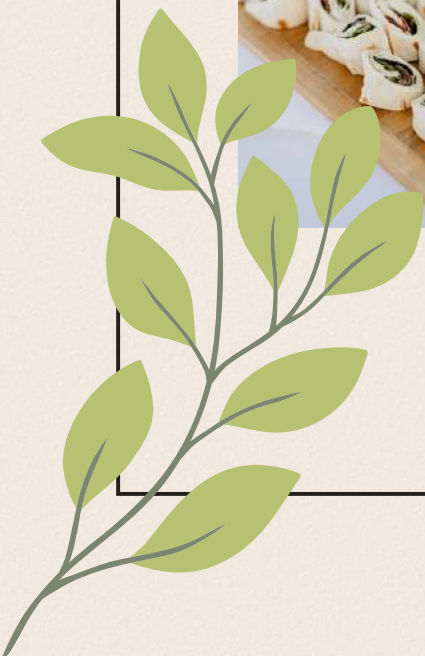





COCKTAIL APÉRITIF





COCKTAIL APÉRITIF

(5 pièces soit env 150gr par personne)

- Menu sous réserve de saisonnalité et arrivage des produits :

Bouchée cheesecake chèvre romarin

Bulle de gaspacho Andalou

Le Texan émincé de poulet aux épices et oignons rouges

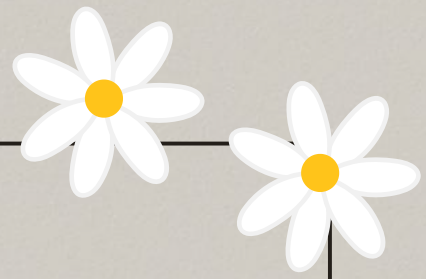
Souche moelleuse olive et bille mozzarella

Wrap saumon et crème d'herbes

- Boissons softs (inclus)
(Eau plate + eau gazeuse + glaçons)

-
- Kit matériel jetable (inclus)
(nappe et chemin de table assiette cocktail + gobelet + serviette cocktail + poubelle de table)





TARIFS

Avec service :

Sur la base de 3h - au delà, nous consulter

Service de 50 à 75 personnes **18€ HT/ Personne**
1 maitre d'hôtel + 2 serveurs *TVA à 10%*

Service de 76 à 100 personnes **17,70€ HT/ Personne**
1 maitre d'hôtel + 3 serveurs *TVA à 10%*

Service de 101 à 125 personnes **17,30€ HT/ Personne**
1 maitre d'hôtel + 4 serveurs *TVA à 10%*

Service de 126 à 150 personnes **17,40€ HT/ Personne**
1 maitre d'hôtel + 5 serveurs *TVA à 10%*

Sans service - Livraison et installation :

De 30 à 60 personnes **9,30€ HT/ Personne**
+ 97,80€ (livraison)
TVA à 10%

Offres établies pour un minimum de 50 personnes
Tout régime alimentaire spécial ou allergies doivent être signalés en amont

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

