

Nos cocktail ou Vins d'honneur

Nos tables de présentation sont misent de façon, que vos invités y accèdent avec facilité.

Les boissons sont servit avec 3 passages de serveurs. (1h30mn de service)

Nos tarifs sont : service compris, nappes et serviettes, ainsi que les verres.

FORMULE CHAMPÈTRE 5.50€/PERS

- *Méthode Champenoise
Domaine des Rochettes
- *Gamay Rosé Domaine des
Rochettes .
- *Jus d'orange en carafe
- *Eau de Source

FORMULE PLAISIR 7.00/PERS

- *Méthode Champenoise Rosé
Domaine des Rochettes
- *Bordeaux Moelleux.
- *Jus d'Orange en carafe.
- *Eau de Source.
- *Coca-cola.

Amuses-bouches et

Mignardises 0.88 €/pièce

*froid : Verrine provençale, verrine concombre/surimi, brochette ananas frais/crevette, brochette poulet curry/chorizo, toast mousse canard, toast mousse saumon, mini paté-croûte nature, mini paté-croûte aux olives, Mèralaise à l'italienne, Blinis Norvégien

*Chaud : Chouquette au saumon fumée, Pruneau au lard fumée, Abricot au lard fumée, Mini cake aux olives, Mini cake provençale, Feilletti à l'emmentale, Feilletti Francfort, Toast au chèvre, Toast à l'Entrammes, Pains compote/boudin noir.

*Plancha 4.95 €/pers : Bœuf aux 4 épices, Gambas et Poulet aux agrumes.