



Type vin d'honneur

Prix :16,00€

Voici un type de vin d'honneur que nous proposons

Le choix des pièces cocktail reste à définir:

10 pièces/personne et boissons soft comprises : **16,00 € TTC/personne**

12 pièces/ personne et boissons soft comprises : **19,20 € TTC/ personne**

Les froids

Mini navette de poulet au curry
Bun's au saumon fumé
Focaccia et tapenade de poivron
Mini brochette (gambas,chorizo,olive)
Mini bouchée exotique
Verrine de panacotta d'asperge au saumon fumé
Mille feuille de chèvre frais
Caviar d'aubergine et poivron confits

Les chauds

Escargotine, croque ananas
Boudin à l'aioli
Crevette en cocon de pomme de terre
Saveurs exotiques
Velouté de poireau et foie gras

Légumes

Panière de légumes cru et ses sauces : **45,00 € TTC**

Animations culinaires

Animation culinaire **3,50 euros TTC/personne** sur plancha et wok

Découpe de jambon serrano et pan con tomate : **150,00 € TTC**

Découpe de jambon Duroc cebo de campo et pan con tomate : **230,00 € TTC**

Supplément vin d'honneur

Soupe champenoise ou le choix d'un punch parmi notre sélection : **2,90 €/personne**

Le nombre de mises en bouche à prévoir est selon la durée du vin d'honneur. Il faut compter au minimum **8 pièces par personne pour une heure de cocktail, 12 pièces par personne pour une heure trente de cocktail**, ce qui est le plus souvent recommandé.

De 15 à 20 pièces nous serons sur un cocktail dînatoire.

Le vin d'honneur se passe généralement debout et il ne vaut mieux pas le faire durer trop longtemps pour éviter que vos invités ne s'impatientent.