



Formule Cocktail

Prix :50,00€

Finger Food Salé / Froid

Pop-Corn épicés (Inclus de base)

Fuet Catalan

Planche de Charcuterie du moment

Tartare de poissons, grenades et agrumes en verrine

Saumon Façon Gravlax et condiment citron

Shot de Gaspacho de Saison

Gravlax de Boeuf à la citronnelle

Légumes Croquants et Sauce crémeuse au Cajun

Carpaccio de St Jacques

Burrata Crémeuse

Foie Gras et Toast

Finger Food Salé / Chaud

Croque-Monsieur façon Orbicole au comté et Jambon

Gambas snacké à l'Ail

Volaille basse température au Cajun

Finger Food sucré

Mini Tiramisu et Coulis de Fruits Rouge ou Caramel beurre salé

Mini Financier

Mini Mousse au Chocolat

Cookies aux pépites de chocolat

Mini Panna Cotta et coulis de fruits de saison

Déclinaisons de Fruits frais

Crème Brulée

Choisir parmi le Finger Food salé 8 pièces

Et choisir parmi le Finger Food sucré 5 pièces

50€/personne

Droit de Bouchon

Champagne pour l'apéritif et/ou le dessert

Si amené par le client

7€/bouteille

Boissons

Open Bar

Forfait sur la base de :

Vin 1btl / 3 personnes
Vin Rouge AOP Saint Nicolas de Bourgueil Les échaliers
Vin Blanc AOP Entre deux mers Bistrot Chic de la mer
Punch 1btl / 6 personnes
Whisky 1btl (possibilité de changer pour un autre alcool fort)
Soft Coca, Thé Glacé, Jus de Fruit 1 btl / 3
Eaux plate et Eaux Gazeuse 1 btl / 2personne
1 café ou thé par personne
20 €/personne

Pièce montée
Prise en charge et service
50€

Champagne
Champagne Brut
50€ / bouteille

Fromage
Planches de 4 fromages (à voir avec le client) en Buffet ou en planche sur
5€/personne