



Cocktail dînatoire prestige

42.00 € HT par personne Tva à 10 %
À partir de 50 personnes

Ce tarif inclus:

Le service au bar et en salle
Le nappage juponné
La verrerie
Les glaçons
Les serviettes
Les lunchs sales ci-dessous 20 pièces / convives
Dont 2 animations, dessert
Hors boissons

Apéritif :

Assortiment de canapés sales

Pain surprise en cygnes

thons anchois, chèvre olives , saumons fumés raifort , jambon tomates ,
jambon de Bayonne beurre au noix , fromage de chèvre aux olives

Pain surprise en Grappes de raisins

Pate campagne, pâtée de foie , jambons cru , jambon blanc , fromages ails é fines herbes

canapés lunchs :

chèvres tomates confites noix de pécan, crevettes ail et fines herbes, chiffonnades de jambon pruneaux, roulés de saumon, oeufs de truite sur caviar carotte, blocs de foie gras et figues, chiffonnades de saumon fromage ciboulette, magrets de canard et mandarines.

Plateau de canapés excellence :

saumons fumés sur pain citron, écrevisses sur blinis, saucissons secs sur pain nature, oeufs de truite sur pain noir, magrets sur pain nature, jambons de pays sur pain aux noix, asperges et tomates sur blinis, fromages de chèvre et tomates confites sur pain nature.

Assortiment de tapenade maison :

Avec toasts de pain grillé a tartiner :

Tapenade d'olives vertes
Tapenade d'olives noire
Tapenade aux cinq légumes
Tapenade de tomates confites
Tapenade de poivrons rouge
Tapenade d'artichaut
Tapenade de champignon & cèpes



Produits dinatoire :

Les mini verrines cocktails :

- Ananas, poivron rouge, tofu, lentilles verte et lait de coco
- Boulgour, petits pois, asperges, tomates confites et menthe
- Haricots rouges, lait de coco, maïs, tofu et riz
- Fèves de soja, quinoa, tofu et framboise
- Foie gras aux pommes, chèvre miel
- Pesto mozzarella, saumon citron
- tartare de saint jacques et pomme
- tartare de courgette au pesto
- bille de melon au muscat de lunel

Les mini lunches chaud

Mini cheese burger Rossini
Mini cheese burger de canard
Mini tartelettes Salés
Mini hot dog de volailles
Mini nems
Mini samossas
Mini flammecheuche

Les stands Animations :

Inclus 2 au choix

Supplément animation 5,00 € ht par personne

Produits Sucrés

Les pièces Sucrés

Assortiment de pâtisserie maison 3 / pers

Millefeuille, éclair, Choux , paris Brest, tartelettes aux fruits , tulipe marron chantilly , etc.

Ou

Pièces montées 2 / pers

Parfum au choix : Vanille, chocolat ou café

Ou

Gâteau au chocolat ou aux fruits

Le café en Libre service

Les stands Animations en options :

(Les divers Atelier en option sont obligatoirement pour l'ensemble des convives)

TVA + 10 %

-Stand animation Fruits de mer

huitres, moules, crevettes, vinaigre à l'échalotes, citron, beurre, mayonnaise, Aioli, pain de seigle

-Stand animation Saumon

Découpe en public

Saumon fumée
Accompagnée de sa brioche et de sa crème citronnée

-Stand animation Charcuteries

Découpe en public

Jambon Bellota, Chorizo, Lomo, toast grillés

-Stand animation Foie gras

Foie gras mi-cuit à l'armagnac et au spéculoos
Pain figues abricot, pain complet et pain au levain

-Stand animation Blancha

Cuisson en public

Viandes : *Dinde mariné, Bœuf mariné, porc marinés* ,
Poissons & crustacés : *Crevettes, Saint Jacques*

Les Cocktails Maison au litre :

Tva à 20 %

Minimum 5 litres

**Punchs des îles
Sangria
Soupe champenoise
Mojito**



Les tarifs:

L'accueil :

1,00 € ht par personne
Boissons à base d'orange, citron ou fraise

Les Animations :

Animation 5,00 € ht pour l'ensemble des convives

Les Cocktails :

Punch et sangria 4,50 € ht le litre
Soupe de champagne, apéritif sript et mojito 8,00 € ht le litre

Les Boissons :

Formules soft apéritif 1,50 € ht par personne
Formules vin (à volonté jusqu'au dessert) 2,00€ ht la couleur par adulte
Vin du domaine saint Christol

Le Menu ci-joint :

42,00€ ht par personne
Formules fromage 2,50 € ht par personne (assortiment de fromage A.O.C)

Le Menu enfant 6 à 12 ans:

20,00 € ht par enfant

Le Brunch de la veille ou (et) du lendemain :

Buffet froid, fraîcheur ou gourmet (voir tarifs)
Ou plats unique (gardianne ou paëlla) 10,00€ ht livrer chaud en container isotherme

Le Service :

Heure supplémentaire 125,00 € ht de l'heure pour l'ensemble du personnel
Forfait nuit 400,00 € ht (de 1h jusqu' a 5h)

Forfait kilométrique :

De 30 à 50 Km 120.00 € TTC, 51 à 80 Km 160.00 € TTC, 81 à 120 Km 180.00 TTC
Au-delà voir condition.

Dégradation de matériel :

Nappe de table 80,00 € ht la nappe
Casse du matériel voir condition de location