

## Menu cocktail salée 2022:

14 salées et 2 fromages par personnes soit 16 pièces  
Toutes les pièces sont inclus



### Buffet lunch salées :

#### Assortiment de tapenade :

Avec toasts de pain grillé à tartiner :

Tapenade aux courgettes et basilic

Tapenade de carotte

Tapenade de cèpes & bolets

#### Assortiment de lunch sur toast :

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

#### Assortiment de lunch feuilleté

Quiche aux saint jacques, et légumes

#### Assortiment de tortilla garnies

Poulet, jambon Serrano, légumes et saumon fumée



#### Assortiment de verrine

Verrine de saint jacques marinées asperges,

Foie gras et confit de pêche

Tatare de légumes,

Carpaccio de bœuf

#### Assortiment de lunch

Mini caroline au saumon fumé, tartelette crème fromagère et tomate séchée,  
macaron au foie gras, à la truffe



### Assortiment fromage :

Différent fromage AOC

\*Logistique : dresser sur plateau, à usage unique,  
Service non inclus.

\*Tarif : à partir de 30 personnes minimum



# Les tarifs:

## L'accueil :

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

## Les lunches sucrées:

5,00 € ht pour l'ensemble des convives 4 pièces par personnes  
Mini tartelette aux fruits,  
mini éclair, macaron aux fruits,  
Différent lunch au chocolats et fruits

## Les Cocktails :

Punch et sangria 4,50 € ht le litre (commande de 5 litres minimum)  
mojito 8,50 € ht le litre (commande de 5 litres minimum)

## Les Boissons :

Formules soft apéritif 1,00 € ht par personne (eau plate et gazeuse, jus de fruit, et coca )  
Formules vin au pichet 2,00 € ht la couleur et par adulte  
Formules vin 6,00€ ht la bouteille (nous conseillons une bouteille pour 3 personnes)  
**Vin région Occitanie**  
Champagne 20,00 ht la bouteille  
Location de machine à bière : 25€ ht la location puis 90€ ht le fut de 30 litres percuter  
(120bières par fût)

## Le Menu cocktails ci-joint (hors dessert):

De 30 à 49 convives 21,90 € ht  
de 50 à 69 convives 19,90 € ht  
de 70 à 89 convives 18,90 € ht  
Plus de 90 convives 17,90 € hT

## Le Service :

100 € ht par serveur comprend (installation, service de 2 h et démontage)  
L'heure supplémentaire est de 25 €ht par serveur

## Forfait déplacement pour livraison :

De 10 km à 30km 15 € ttc  
De 30 à 50 Km 30.00 € TTC, 51 à 80 Km 60.00 € TTC, 81 à 120 Km 80.00 TTC  
Au-delà voir condition.

## location de matériel :

Mange debout nappé 15€ ht  
table rectangulaire pour buffet 1,80 m 12 ht

## Dégradation de matériel :

Casse du matériel voir condition de location

## Tva :

Service, alcool, matériel et frais de déplacement à 20 %  
La nourriture 5,5 % à emporter ou 10 % en livraison

