



# COCKTAILS

## 2022 – 2023

Pièces chaudes et froides  
–  
Salés et sucrés

*(A partir du 24 mars 2022)*



# FORMULE N°1

*(8 salés – 3 sucrés)*

- Cocktail maison au Vouvray pétillant      OU Kir au Vouvray pétillant  
OU Punch exotique au rhum des Iles      OU Sangria et ses quartiers de fruits  
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)  
OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)  
OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (selon la saison) (+2.00 €)  
OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, Coca Cola, Eau minérale)

2 canapés classique (beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, tartare)

2 canapés prestige (saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille)

1 toast de pain surprise

1 bouchée escargot

1 canapé boudin

1 pomme grenaille au foie gras de canard et sel de Guérande

3 petits fours sucrés

**PRIX PAR PERSONNE : 9.55 € TTC (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
7,55 €	10,00%	6,86 €	0,69 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



## FORMULE N°2

(11 salés – 3 sucrés)

- Cocktail maison au Vouvray pétillant      OU Kir au Vouvray pétillant  
OU Punch exotique au rhum des Iles      OU Sangria et ses quartiers de fruits  
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)  
OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)  
OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (selon la saison) (+2.00 €)  
OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, Coca Cola, Eau minérale)

2 canapés saveur

(*Filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée*)

1 canapé Landais

1 animation au choix

(*Rillons cocktails et escargots en persillade, OU gambas grillées, OU noix de pétoncle*)

2 petits feuilletés (*Chorizo, fruits de mer, bouchées escargot, bouchées beurre anchois*)

2 assortiments vietnamien (nem, beignet de crevette, acra de morue, samossa)

1 mini burger

1 mini hot dog

1 roll chèvre et aubergine

3 petits fours sucrés

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 15.20 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
13,20 €	10,00%	12,00 €	1,20 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



## FORMULE N°3

(11 salés – 4 sucrés)

- Cocktail maison au Vouvray pétillant      OU Kir au Vouvray pétillant  
OU Punch exotique au rhum des Iles      OU Sangria et ses quartiers de fruits  
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)  
OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)  
OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (*selon la saison*) (+2.00 €)  
OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, Coca Cola, Eau minérale)

2 canapés saveur

*(filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée)*

2 toasts pain surprise

1 mini tiramisu provençale

1 cuillère de pesto d'algues et St Jacques

1 tortilla revisitée au chorizo et thym frais

1 pomme grenaille au foie gras de canard

1 animation au choix

*(Rillons cocktails et escargots en persillade, OU gambas grillées, OU noix de pétoncle)*

1 Cheesecake au concombre

1 Fine rémoulade de chair tourteau et granny Smith

1 navette roquefort

3 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 19.20 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
17,20 €	10,00%	15,64 €	1,56 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



## FORMULE N°4

(15 salés – 4 sucrés)

- Cocktail maison au Vouvray pétillant      OU Kir au Vouvray pétillant  
OU Punch exotique au rhum des Iles      OU Sangria et ses quartiers de fruits  
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)  
OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)  
OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (selon la saison) (+2.00 €)  
OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, Coca Cola, Eau minérale)

2 canapés saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée*)

2 toasts pain surprise

1 mini tiramisu provençal

1 mini club saumon fumé

1 cuillère de pesto d'algues et St Jacques

1 tortilla revisitée au chorizo et thym frais

1 carpaccio de filet de bœuf, éclats de noisettes et parmesan

1 pomme grenaille au foie gras de canard et sel de Guérande

1 animation au choix

(*Rillons cocktails et escargots en persillade, OU gambas grillées, OU noix de pétoncle*)

1 Cheesecake au concombre

1 Fine rémoulade de chair tourteau et granny Smith

1 tartine de pain céréale de St Nectaire fermier

1 navette roquefort

3 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 22.70 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
20,70 €	10,00%	18,82 €	1,88 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



## FORMULE N°5

(15 salés – 4 sucrés)

- Cocktail maison au Vouvray pétillant      OU Kir au Vouvray pétillant  
OU Punch exotique au rhum des Iles      OU Sangria et ses quartiers de fruits  
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)  
OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)  
OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (selon la saison) (+2.00 €)  
OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, Coca Cola, Eau minérale)

2 canapés prestige (*nez d'asperges, saumon fumé, œuf de caille*)

2 canapés tentation (*gaspacho ananas et gambas, Bayonne sur marmelade de melon, noix de pétoncle sur purée de pois*)

1 roulade de chorizo au foie gras pistaché et son toast brioché

1 gâteau de pétoncle à l'aneth et crème acidulée

1 brochette de poulet, mangue et ananas

1 carpaccio de St Jacques aux graines de passion

Rillons cocktail

1 sushi

1 mini club au saumon

1 animation risotto aux champignons

1 animation au choix

(*Rillons cocktails et escargots en persillade, OU gambas grillées, OU noix de pétoncle*)

1 Crème brûlée basilic et coulis de poivrons doux

1 navette au roquefort

3 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 23.00 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
21,00 €	10,00%	19,09 €	1,91 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



## FORMULE N°6

(19 salés – 6 sucrés)

- Cocktail maison au Vouvray pétillant      OU Kir au Vouvray pétillant  
OU Punch exotique au rhum des Iles      OU Sangria et ses quartiers de fruits  
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)  
OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)  
OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (*selon la saison*) (+2.00 €)  
OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, Coca Cola, Eau minérale)

2 canapés prestige (*saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille*)

2 canapés saveur

(*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée*)

2 toasts pain nordique (saumon fumé, foie gras de canard)

1 navette truite fumé

1 navette Bayonne

1 serpentini de saumon fumé au raifort

1 tortilla revisitée au chorizo et thym frais

1 pomme grenaille au foie gras de canard et sel de Guérande

1 animation

(*Rillons cocktails et escargots en persillade, OU gambas grillées, OU noix de pétoncle*)

1 animation escalope de foie gras de canard au sel de Guérande poêlé devant les invités

1 verrine crumble de chorizo sur sa crème de courgettes

1 verrine de betterave aux éclats de nougatine

1 carpaccio de filet de bœuf aux éclats de pistaches

1 mini brochette de St Jacques

1 macaron au miel et Ste Maure de Touraine

1 tartine de pain céréales au St Nectaire fermier

5 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 28.50 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
26,50 €	10,00%	24,09 €	2,41 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



# FORMULE N°7

(18 salés – 6 sucrés)

- Cocktail maison au Vouvray pétillant      OU Kir au Vouvray pétillant  
OU Punch exotique au rhum des Iles      OU Sangria et ses quartiers de fruits  
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)  
OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)  
OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (selon la saison) (+2.00 €)  
OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, Coca Cola, Eau minérale)

2 canapés prestige (*saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille*)

2 canapés saveur (*Filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée*)

1 canapé tentation

(*Gaspacho ananas et gambas, Bayonne sur marmelade de melon, noix de pétoncle sur purée de pois*)

1 toast de pain nordique (saumon fumé, foie gras de canard)

1 cuillère au tartare de saumon

1 verrine 3 couleurs (*poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie*)

1 sushi

1 crème brûlée basilic et coulis de poivrons doux

1 wrap au thon

1 pomme grenaille à la crème de foie gras de canard et sel de Guérande

Déclinaison de macarons (*1 Macaron au miel et Ste Maure de Touraine, 1 Macaron Landais et marmelade de figue*)

1 Brochette de petits légumes crus et sauces d'accompagnement

**Ateliers animation** : 3 animations (**3 postes et 1 chafing dish par animation**)

*Rillons cocktails et escargots en persillade / Gambas grillées / Escalope de foie gras de canard au sel de Guérande*

1 brochette de fruit frais

4 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 30,80 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
28,80 €	10,00%	26,18 €	2,62 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €





# FORMULE N°8

(24 salés – 7 sucrés)

- Cocktail maison au Vouvray pétillant      OU Kir au Vouvray pétillant  
OU Punch exotique au rhum des Iles      OU Sangria et ses quartiers de fruits  
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)  
OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)  
OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (*selon la saison*) (+2.00 €)  
OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, Coca Cola, Eau minérale)

- 2 canapés prestige (*nez d'asperges, œuf de caille, saumon fumé*)  
2 canapés saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée*)  
1 canapé tentation (*gaspacho ananas et gambas, Bayonne sur sa marmelade de melon, noix de pétoncle sur sa purée de pois*)  
1 toast de pain nordique (saumon fumé, foie gras de canard)  
1 roll chèvre et aubergine  
1 tortilla revisitée au chorizo et thym frais  
1 cuillère au tartare de saumon  
1 brochette de veau et tomate confites  
1 sablé au cumin, mousse au roquefort et poire au vin  
1 rouleau de jambon Parme Selle sur Cher aux poires et noix  
1 verrine de bœuf mariné, chutney de mangue et passion  
1 crème brûlée basilic et coulis de poivrons doux  
1 grenaille à ma crème de foie gras de canard  
Déclinaison de macarons (*1 Macaron au miel et St Maure de Touraine, 1 Macaron Landais et marmelade de figue*)  
1 brochette de petits légumes crus et sauces d'accompagnements  
1 sucette de fromage St Marcelin et abricot moelleux  
1 sucette de fromage Conté enrobé d'éclats de noix

**Ateliers animation** : 4 animations (**4 postes et 1 chafing dish par animation**)

*Noix de pétoncle / Gambas grillées / Escalope de foie gras poêlée devant les invités*

**Plat chaud** : Poulet mariné au citron

1 brochette de fruit frais

4 petits fours sucrés

2 verrines sucrées

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 39.50 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
37,50 €	10,00%	34,09 €	3,41 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



## Animations :

- Rillons et escargot en persillade : 2.00 € TTC par personne
- Gambas grillées flambées au Whisky : 2.00 € TTC par personne
- Noix de pétoncle : 2.00 € TTC par personne
- Escalope de foie gras poêlée : 2.50 € TTC par personne
- Saumon tranché devant les invités : 2.00 € TTC par personne
- Croque-monsieur et croque saumon découpé devant les invités : 1.50 € TTC personne
- Banc d'huitre chaude OU froide : 2.00 € TTC l'huitre par personne
- Poulet au curry : 1.50 € TTC par personne
- Wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*) : 1.50 € TTC par pers.
- Potage crème de cèpes et sa chantilly aux fines herbes : 1.50 € TTC par personne
- Potage potimarron et foie gras : 2.00 € TTC par personne
- Terrine de foie gras et ses toasts de pain aux céréales : 2.50 € TTC par personne
- Poêlée ris de veau volaille et écrevisses : 2.50 € TTC par personne
- Œufs brouillés : 1.50 € TTC par personne
- Rillettes de poisson maison servie sur demande : 1.50 € TTC par personne
- Gaspacho tomate et concombre (selon saison): 1.50 € TTC par personne
- Gaspacho melon / pastèque (selon saison): 1.50 € TTC par personne
- Brochette de gambas poêlée devant les convives : 2.50 € TTC par personne
- Noix de Saint Jacques poêlées : 3.50 € TTC la noix de saint jacques
- Jambon de Serrano : 2.00 € TTC par personne

*(Découpé devant les invités et servi sur une petite tranche de pain avec morceau de tomate sèche à l'italienne)*



## Cocktails :

Ci-dessous tarifs pour le service, la fourniture de la vaisselle et du nappage

En fonction du nombre de convives :

**Sur une base de 1 à 25 personnes :**

Service - Verrerie - Nappage

Déplacement (au -delà de 20 km frais supplémentaires)

**PRIX DE L'HEURE TTC : 40.00 € - 33.33 € HT**

**Sur une Base de 25 à 50 personnes :**

Verrerie - Nappage - Service (forfait 4 h comprenant installation - service - rangement)

Déplacement (au -delà de 20 km frais supplémentaires)

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 6.40 € - 5.33 € HT**

Ce prix s'entend pour une durée de 4 h, au-delà chaque heure sera facturée 35.00 € par serveur.

**Sur une Base de + 50 personnes :**

Verrerie - Nappage - Service (forfait 4 h comprenant installation - service - rangement)

Déplacement (au -delà de 20 km frais supplémentaires)

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 4.50 € - 3.75 € HT**

Ce prix s'entend pour une durée de 4 h, au- delà chaque heure sera facturée 35.00 € par serveur.

**Sur une Base de + 75 personnes :**

Verrerie - Nappage - Service (forfait 4 h comprenant installation - service - rangement)

Déplacement (au -delà de 20 km frais supplémentaires)

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 5.00 € - 4.17 € HT**

Ce prix s'entend pour une durée de 4 h, au- delà chaque heure sera facturée 35.00 € par serveur.

**Sur une base de + 100 personnes :**

Verrerie - Nappage - Service (forfait 4 h comprenant installation - service - rangement)

Déplacement (au- delà de 20 km frais supplémentaires)

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 4.00 € - 3.33 € HT**

Ce prix s'entend pour une durée de 4 h, au -delà chaque heure sera facturée 35.00 € par serveur.

**Sur une base de + 150 personnes :**

Verrerie - Nappage - Service (forfait 4 h comprenant installation - service - rangement)

Déplacement (au- delà de 20 km frais supplémentaires)

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 3.70 € - 3.08 € HT**

Ce prix s'entend pour une durée de 4 h, au -delà chaque heure sera facturée 35.00 € par serveur.