



COCKTAILS

2018 - 2019

(A partir du 26 novembre 2016)



Vin d'honneur – salés/sucrés – formules froides

(**Formule A**) Vin blanc et rosé, Jus de fruits, Perrier, coca cola, eau minérale
Palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 4.00 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
2,50 €	10,00%	36,96 €	3,70 €
1,50 €	20,00%	1,25 €	0,25 €

(**Formule B**) Boissons fournies par vos soins
3 petits fours sucrés, palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 3.00 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
3,00 €	10,00%	36,96 €	3,70 €

(**Formule C**) Vouvray pétillant, jus de fruits, Perrier, coca cola, eau minérale
2 canapés variés, 2 petits fours sucrés, palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 6.10 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
4,10 €	10,00%	36,96 €	3,70 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

Cocktail, Apéritif – salés uniquement – formules chaudes et froides

(**Formule D**) Punch exotique au rhum des Iles et sangria et ses quartiers de fruits ou kir au Vouvray pétillant
ou cocktail « maison » au Vouvray pétillant
Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

3 petits fours salés chauds, 2 canapés classiques, 1 triangle de pain surprise

PRIX PAR PERSONNE : 6.00 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
4,00 €	10,00%	3,64 €	0,36 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

(**Formule E**) Kir au vin de la région (sauvignon + crème de mûre) ou sangria et ses quartiers de fruits
Ou punch exotique au rhum des Iles ou kir au Vouvray pétillant
Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

3 petits fours salés chauds, 2 canapés froids,

1 toast de pain surprise, 2 canapés prestige

PRIX PAR PERSONNE : 7.00 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
5,00 €	10,00%	4,55 €	0,45 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



Cocktail, Apéritif – salés uniquement (suite) – formules chaudes et froides

(Formule F) Punch exotique au rhum des îles OU sangria et ses quartiers de fruits
OU cocktail « maison » au Vouvray pétillant OU Kir au Vouvray pétillant

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

2 canapés froids, 2 canapés prestige, 1 toast de pain surprise

1 bouchée escargot, 1 boudinette (noir et blanc),

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

PRIX PAR PERSONNE : 8.80 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
6,80 €	10,00%	6,18 €	0,62 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

(Formule G) Punch exotique au rhum des îles OU sangria et ses quartiers de fruits
OU cocktail « maison » au Vouvray pétillant OU Kir au Vouvray pétillant

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

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

2 canapés saveur (toast de filet de canard fumé et sa demi-griotte, toast de saumon fumé en chiffonnade et sa feuille d'aneth)

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

1 pomme grenaille au foie gras de canard

1 animation (*pillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou écrevisse au Vouvray, ou noix de pétoncle*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 10.00 € (sans service)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
8,00 €	10,00%	7,27 €	0,73 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

(Formule H) Cocktail « maison » au Vouvray pétillant OU kir au Vouvray pétillant
OU punch exotique au rhum des îles OU sangria et ses quartiers de fruits

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

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

2 canapés saveur (toast de filet de canard fumé et sa demi-griotte, toast de saumon fumé en chiffonnade et sa feuille d'aneth)

1 canapé tentation (Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade de melon, toast de noix de pétoncle et son crémeux de petits pois à la menthe)

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 pomme grenaille au foie gras de canard

1 animation (*pillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou écrevisse au Vouvray, ou noix de pétoncle*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 12.70 € (sans service)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
10,70 €	10,00%	9,73 €	0,97 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



Cocktail dînatoire – salés et sucrés – formules chaudes et froides

(**Formule I**) Cocktail « maison » au Vouvray pétillant

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

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

2 canapés saveur

(toast de filet de canard fumé et sa demi-griotte, toast de saumon fumé en chiffonnade et sa feuille d'aneth)

1 canapé tentation

(Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade de melon, toast de noix de pétoncle et son crémeux de petits pois à la menthe)

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 pomme grenaille au foie gras

1 animation (*pillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou écrevisse au Vouvray, ou noix de pétoncle*)

Escalope de foie gras de canard au sel de Guérande (poêlé devant les invités)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 15.00 € (sans service)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
13,00 €	10,00%	11,82 €	1,18 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

(**Formule I +**) Cocktail «Maison » au Vouvray pétillant,

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

2 canapés prestige (œuf de caille poêlé, pointe d'asperges, Chiffonnade de saumon fumé)

2 canapés saveur (Toast de filet de canard fumé et sa 1/2 griotte, Toast de chiffonnade de saumon fumé et sa feuille d'Aneth)

1 canapé tentation

(Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade en melon, Toast de noix de pétoncle et son crémeux de purée de petit pois à la menthe)

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 grenaille à la crème de foie gras de canard

1 animation (*pillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou écrevisse au Vouvray, ou noix de pétoncle*)

Escalope de foie gras de canard au sel de Guérande (poêlé devant les invités)

Déclinaison de macarons (2 au choix)

(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

1 brochette de fruit frais

PRIX PAR PERSONNE TTC : 19.50 € (sans service)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
17,50 €	10,00%	15,91 €	1,59 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



Cocktail dînatoire – salés et sucrés – formules chaudes et froides

(**Formule J**) Punch exotique au rhum des Iles ou cocktail « maison » au Vouvray pétillant

OU kir au Vouvray pétillant

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

4 pièces (boudinettes, bouchée escargot, pruneau lard)

2 canapés saveur, 2 canapés prestige, 2 toasts de pain surprise

3 spécialités vietnamiennes

1 mini club au canard – 1 mini club au poisson – 1 navette fromage

4 petits fours sucrés

Chinon (rosé et rouge – 1 bouteille pour 4)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 18.40 € (sans service)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
13,40 €	10,00%	12,18 €	1,22 €
5,00 €	20,00%	4,17 €	0,83 €

(**Formule K**) Punch exotique au rhum des Iles OU cocktail « maison » au Vouvray pétillant

OU kir au Vouvray pétillant

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

2 canapés prestige, 2 canapés saveur

1 grenaille au foie gras de canard, 1 canapé st jacques, 1 canapé foie gras de canard

2 toasts de brioche surprise, 3 spécialités vietnamiennes

1 cassolette de lapereau à la confiture d'oignon

Barque de crudités et ses sauces d'accompagnement

4 petits fours sucrés

Chinon (rosé et rouge – 1 bouteille pour 4)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 22.50 € (sans service)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
17,50 €	10,00%	15,91 €	1,59 €
5,00 €	20,00%	4,17 €	0,83 €

Option :

Ricard, Whisky, Porto: + 3 € TTC par personne – 2.51 € HT

Champagne à la place du cocktail maison ou du Kir pétillant : + 5 € TTC par personne – 4.17 € HT

Petits fours sucrés : 0.55 € TTC pièce – 0.52 € HT

Foie gras de canard ou ris de veau (poêlés devant les invités) : 2.30 € TTC / pers. – 2.15 € HT



Cocktail dînatoire – salés et sucrés – formules froides

(**Formule L**) Punch exotique au rhum des Iles ou cocktail « maison » au Vouvray pétillant

OU kir au Vouvray pétillant

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

2 canapés variés, 2 canapés prestige (asperges – champignons)

2 toasts de pain surprise

Terrine de rillettes d'oie, Mousse de canard, Jambon à l'os

Condiments

1 navette fromage

4 petits fours sucrés

Chinon (rosé et rouge – 1 bouteille pour 4)

Pain de campagne tranché

PRIX PAR PERSONNE TTC : 15,70 € (sans service)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
10,70 €	10,00%	9,73 €	0,97 €
5,00 €	20,00%	4,17 €	0,83 €

(**Formule M**) Punch exotique au rhum des Iles OU cocktail « maison » au Vouvray pétillant

Ou kir au Vouvray pétillant

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

1 tartine de rillettes

1 tartine de foie de porc

1 mini club au poisson

1 mini club au canard

1 verrine de perles marines

1 navette fromage

1 verrine sucrée

4 petits fours sucrés

Chinon (rosé et rouge – 1 bouteille pour 4)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 13.60 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
8,60 €	10,00%	7,82 €	0,78 €
5,00 €	20,00%	4,17 €	0,83 €



Cocktail dînatoire – salés et sucrés – formules froides

(**Formule N**) Punch exotique au rhum des Iles OU cocktail « maison » au Vouvray pétillant

OU kir au Vouvray pétillant

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 (*pillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou écrevisse au Vouvray, ou noix de pétoncle*)

1 Cheesecake au concombre

1 Fine rémoulade de chèvre tourteau et granny Smith

1 navette roquefort

3 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

PRIX TTC PAR PERSONNE : 17.90 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
15,90 €	10,00%	14,45 €	1,45 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

(**Formule O**) Punch exotique au rhum des Iles OU cocktail « maison » au Vouvray pétillant

OU kir au Vouvray pétillant

Soft (jus de fruits, Perrier, coca cola, eau minérale)

2 canapés tentation (compotée d'ananas et gambas, noix de pétoncle sur purée de pois)

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

2 canapés saveur (toast de filet de canard fumé et sa demi-griotte, toast de saumon fumé en chiffonnade et sa feuille d'aneth)

1 verrine de tartare de saumon

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

1 cuillère retournée Pascaline – 1 canapé landais

1 brochette de saumon fumé et chèvre frais

1 macaron St Maure

3 petits fours sucrés – 1 verrine sucrée

Chinon

PRIX PAR PERSONNE TTC : 22.00 € (sans service)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
17,00 €	10,00%	15,45 €	1,55 €
5,00 €	20,00%	4,17 €	0,83 €



Cocktail dînatoire – salés et sucrés – formules froides (suite)

(**Formule P**) Punch exotique au rhum des Iles OU cocktail « maison » au Vouvray pétillant

Ou kir au Vouvray pétillant

Soft (jus de fruits, Perrier, coca cola, eau minérale)

2 canapés prestige (saumon fumé sur crème légère citronnée)

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

1 verrine crème de potiron potiron onctueuse, œuf de caille poché

1 verrine de fèves aux pimentos, chorizo et tuile de parmesan

1 roll chèvre et aubergine

1 mini œuf norvégien

1 macaron au magret de canard fumé et mousse Porto

1 tartine de pain céréales au St Nectaire fermier

1 macaron au miel et St Maure de Touraine

3 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

PRIX TTC PAR PERSONNE : 19.30 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
17,30 €	10,00%	15,73 €	1,57 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

(**Formule Q**) Punch exotique au rhum des Iles OU cocktail « maison » au Vouvray pétillant

Ou kir au Vouvray pétillant

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

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

1 verrine gaspacho, concombre et poivron

1 verrine charlotte asperges vertes à la vinaigrette acidulé

1 brochette de poulet, mangue et ananas

1 mini pannequet de saumon

1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto

1 carpaccio de canard, parmesan et noisette

1 sucette de fromage St Marcelin et abricot moelleux

1 tartine de Ste Maure de Touraine

3 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

PRIX TTC PAR PERSONNE : 23.30 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
21,30 €	10,00%	19,36 €	1,94 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

Sarl A. Guillon – Traiteur – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou

Tél : 02 54 33 32 32 – Fax : 09 70 29 43 45 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr

RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 296000 €



Cocktail dînatoire – salés et sucrés – formules froides (suite)

(Formule R)

Soft jus d'orange, Perrier, coca-cola, eau minérale)

14 pièces salées froides par personne :

- 1 verrine crème de lentilles et foie gras de canard
 - 1 verrine tartare de saumon
 - 1 macaron au foie gras et figue
- 1 verrine crème de saumon, St Jacques et guacamole
 - 1 brochette de volaille marinée au citron
 - 1 verrine de patate douce et gambas
- 1 brochette de tomate cerise, chorizo, emmental
 - 1 mini club au canard
 - 1 mini club au poisson
- 1 verrine de taboulé à la menthe
 - 1 verrine de salade Pascaline
- 1 canapé noix de pétoncle sur purée de pois
 - 1 tartine au Ste Maure
 - 1 navette au fromage

4 pièces sucrées par personne :

- 1 verrine de salade de fruits frais
 - 1 macaron
 - 1 mini opéra
 - 1 mini tarte framboise

PRIX PAR PERSONNE TTC : 20.60 €

Nous fournissons les gobelets, verrines, couverts et serviettes jetables

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
20,60 €	10,00%	18,73 €	1,87 €



Cocktail dînatoire – salés et sucrés – formules froides (suite)

(Formule S)

Soft jus d'orange, Perrier, coca-cola, eau minérale)

14 pièces salées froides par personne :

- 1 canapé Landais
- 1 mini pannequet de saumon
- 1 cuillère de tartare de thon
- 1 brochette de poulet / ananas
- 1 mini club au canard
- 1 mini club au poisson
- 1 cassolette de perles marine
- 1 canapé marmelade et confiture de melon au jambon sec
- 1 verrine 3 couleurs (poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie)
- 1 macaron Ste Maure au miel
- 1 brochette de fondant de porc et mangue
- 1 verrine de salade exotique
- 1 mini brochette de gambas
- 1 navette fromage

4 pièces sucrées par personne :

- Mini tarte citron
- 1 verrine de salade de fruits frais
- 1 macaron
- 1 croustillant chocolat

PRIX PAR PERSONNE TTC : 20.60 €

Nous fournissons les gobelets, verrines, couverts et serviettes jetables

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
20,60 €	10,00%	18,73 €	1,87 €



Cocktail dînatoire – salés et sucrés – formules froides (suite)

(Formule T)

Soft (jus d'orange, Perrier, coca-cola, eau minérale)

14 pièces salées froides par personne :

- 1 canapé au saumon fumé
- 1 canapé au foie gras de canard
- 1 canapé prestige (nez d'asperges, champignons frais, œuf de caille)
- 1 canapé tentation (gaspacho ananas et gambas)
- 1 verrine de tartare de thon
- Carpaccio de bœuf
- 1 verrine de consommé d'asperges
- 1 verrine de salade riz à l'orientale
- 1 verrine de champignons à la grecque
- 1 mini club au filet de dinde
- 1 mini club au jambon sec
- 1 brochette de tomates, concombres et mangues à l'huile de vanille
- 1 toast de fromage de chèvre
- 1 navette au roquefort

4 pièces sucrées par personne :

- 1 brochette de fruits frais
- 1 macaron
- 1 mini pascalou (macaron, crème pralinée, nougatine)
- 1 mini fondant poire

PRIX PAR PERSONNE TTC : 20.60 €

Nous fournissons les gobelets, verrines, couverts et serviettes jetables

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
20,60 €	10,00%	18,73 €	1,87 €



Vin d'honneur et 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 : 35.00 € - 32.71 € 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 : 5.00 € - 4.67 € 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 : 3.50 € - 3.27 € 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 : 3.10 € - 2.90 € 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 : 2.40 € - 2.24 € HT

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