

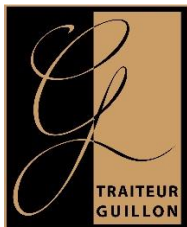


# COCKTAILS

## 2019 – 2020

Pièces chaudes et froides  
=  
Salés et sucrés

*(A partir du 1 juin 2018)*



# FORMULE N°1

*(8 salés – 3 sucrés)*

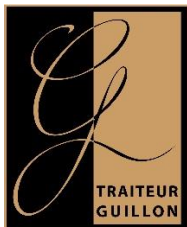
Cocktail maison au Vouvray pétillant OU Kir au Vouvray pétillant  
OU Punch exotique au rhum des Iles Ou Sangria et ses quartiers de fruits  
OU Cocktail mojito  
OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)  
OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette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

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 : 9.05 € TTC (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
7,05 €	10,00%	6,41 €	0,64 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



## FORMULE N°2

(7 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  
OU Cocktail exotique (liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray)  
OU Cocktail fraises des bois (liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche) (selon la saison)  
OU Cocktail lagon bleu (jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray)

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

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

2 canapés saveur

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

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 et sel de Guérande

1 animation au choix

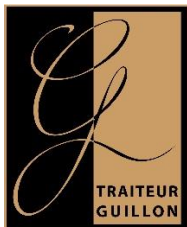
*(Rillons cocktails et escargots en persillade, OU gambas grillées, OU écrevisse au Vouvray, OU noix de pétoncle)*

3 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 12.90 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
10,90 €	10,00%	9,91 €	0,99 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



# FORMULE N°3

(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  
OU Cocktail exotique (liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray)  
OU Cocktail fraises des bois (liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche) (selon la saison)  
OU Cocktail lagon bleu (jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray)

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 écrevisse au Vouvray, 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

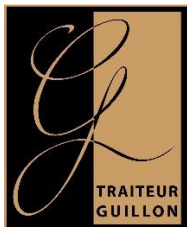
1 mini hot dog

1 roll chèvre et aubergine

3 petits fours sucrés

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 14.40 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
12,40 €	10,00%	11,27 €	1,13 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



# FORMULE N°4

(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  
OU Cocktail exotique (liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray)  
OU Cocktail fraises des bois (liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche) (selon la saison)  
OU Cocktail lagon bleu (jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray)

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 toast pain surprise

1 Mini club truite fumé

1 navette Bayonne

1 cheesecake au concombre

1 Bruschetta de tomate et caviar d'aubergine + St Maure de Touraine

1 serpent de saumon fumé au raifort

1 mini brochette de gambas

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

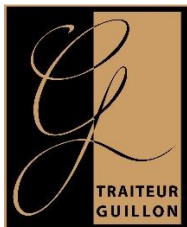
1 animation au choix

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

4 petits fours sucrés

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 16.25 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
14,25 €	10,00%	12,95 €	1,30 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



# FORMULE N°5

(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  
OU Cocktail exotique (liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray)  
OU Cocktail fraises des bois (liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche) (selon la saison)  
OU Cocktail lagon bleu (jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray)

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 écrevisse au Vouvray, 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 : 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 N°6

(12 salés – 3 sucrés)

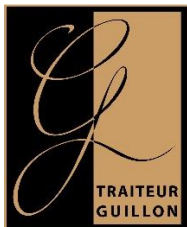
Cocktail maison au Vouvray pétillant OU Kir au Vouvray pétillant  
OU Punch exotique au rhum des Iles Ou Sangria et ses quartiers de fruits  
OU Cocktail mojito  
OU Cocktail exotique (liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray)  
OU Cocktail fraises des bois (liqueur, Soho, 1 brochette de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

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 toast de pain nordique  
1 wrap au thon  
1 verrine crème de potiron onctueuse, œuf de caille poché  
1 brochette de volaille marinée au citron  
1 mini œuf norvégien  
1 macaron au magret de canard fumé et mousse Porto  
1 pomme grenaille au foie gras de canard  
1 animation au choix  
(*Rillons cocktails et escargots en persillade, OU gambas grillées, OU écrevisse au Vouvray, OU noix de pétoncle*)  
2 petits fours sucrés  
1 verrine sucrée

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 18.90 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
16,90 €	10,00%	15,36 €	1,54 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



# FORMULE N°7

(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  
OU Cocktail exotique (liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray)  
OU Cocktail fraises des bois (liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche) (selon la saison)  
OU Cocktail lagon bleu (jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray)

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 écrevisse au Vouvray, 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 : 21.40 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
19,40 €	10,00%	17,64 €	1,76 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €





# FORMULE N°8

(13 salés – 5 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  
OU Cocktail exotique (liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray)  
OU Cocktail fraises des bois (liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche) (selon la saison)  
OU Cocktail lagon bleu (jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray)

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 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 à la crème de foie gras de canard et sel de Guérande

1 animation au choix

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

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

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

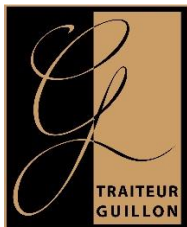
1 brochette de fruit frais

3 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 23.10 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
21,10 €	10,00%	19,18 €	1,92 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



# FORMULE N°9

(15 salés – 4 sucrés)

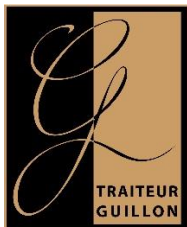
Cocktail maison au Vouvray pétillant OU Kir au Vouvray pétillant  
OU Punch exotique au rhum des Iles Ou Sangria et ses quartiers de fruits  
OU Cocktail mojito  
OU Cocktail exotique (liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray)  
OU Cocktail fraises des bois (liqueur, Soho, 1 brochette de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

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 écrevisse au Vouvray, 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 : 22.20 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
20,20 €	10,00%	18,36 €	1,84 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



# FORMULE N°10

(14 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  
OU Cocktail exotique (liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray)  
OU Cocktail fraises des bois (liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche) (selon la saison)  
OU Cocktail lagon bleu (jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray)

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

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

1 canapé mareyeur (St Jacques sur toast)

1 toast de pain nordique

1 bruschetta de tomate et caviar d'aubergine + St Maure de Touraine

1 cuillère de betterave et sa mousse aux pommes et aux noix

1 verrine de crème de lentilles et foie gras poêlé

1 mini pannequet de saumon

1 rouleau de jambon Parme Selle sur Cher aux poires et noix

1 carpaccio de filet de bœuf aux éclats de pistaches

1 roll chèvre et aubergine

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

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

1 animation au choix

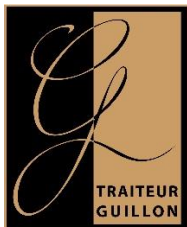
(*Rillons cocktails et escargots en persillade, OU gambas grillées, OU écrevisse au Vouvray, OU noix de pétoncle*)

3 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 24.70 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
22,70 €	10,00%	20,64 €	2,06 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



# FORMULE N°11

(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  
OU Cocktail exotique (liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray)  
OU Cocktail fraises des bois (liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche) (selon la saison)  
OU Cocktail lagon bleu (jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray)

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 serpent 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 écrevisse au Vouvray, 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

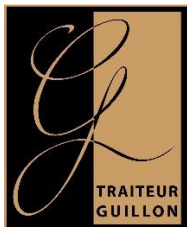
1 tartine de pain céréales au St Nectaire fermier

5 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 26.50 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
24,50 €	10,00%	22,27 €	2,23 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



# FORMULE N°12

(20 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  
OU Cocktail exotique (liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray)  
OU Cocktail fraises des bois (liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche) (selon la saison)  
OU Cocktail lagon bleu (jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray)

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)*

1 mini œuf norvégien

1 pruneau au lard

1 abricot au lard

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

1 verrine de courgettes, chantilly estragon et agrumes

1 pomme grenaille au foie gras de canard

1 animation

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

1 tartare de bar au piment d'Espelette

1 carpaccio de St Jacques aux graines de passion

1 crème brûlée basilic et coulis de poivrons doux

1 bruschetta au caviar d'aubergine et tartare de tomate au romarin

1 macaron aux gambas

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

1 sucette de fromage St Marcelin et abricot moelleux

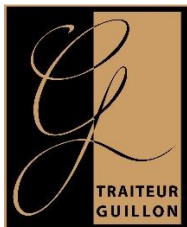
1 tartine de pain céréale au Ste Maure de Touraine

5 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 27.00 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
25,00 €	10,00%	22,73 €	2,27 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



# FORMULE N°13

(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

OU Cocktail exotique (liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray)  
OU Cocktail fraises des bois (liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche) (selon la saison)  
OU Cocktail lagon bleu (jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray)

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 3 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 : 29.90 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
27,90 €	10,00%	25,36 €	2,54 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



# FORMULE N°14

(22 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  
OU Cocktail exotique (liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray)  
OU Cocktail fraises des bois (liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche) (selon la saison)  
OU Cocktail lagon bleu (jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray)

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

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

2 toasts de pain surprise

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

1 mini club filet de dinde

1 bruschetta au caviar d'aubergine et tartare de tomate au romarin

1 serpentín de saumon fumé au raifort

1 wrap de thon

1 mini brochette de gambas

1 carpaccio de filet de bœuf aux éclats de pistaches

1 verrine de betterave aux éclats de nougatine

1 verrine de crème de lentilles et foie gras poêlé

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

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

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

1 spécialité vietnamienne (nem, beignet de crevette, acra de morue, samossa)

1 tartine de pain aux céréales au St Nectaire fermier

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

*Noix de pétoncle / Ecrevisses au Vouvray / Escalope de foie gras poêlée devant les invités*

**Plat chaud** : *Sauté de canard et son risotto crémeux aux champignons*

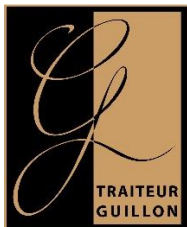
1 brochette de fruit frais

4 petits fours sucrés

2 verrines sucrées

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 35.30 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
33,30 €	10,00%	30,27 €	3,03 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



# FORMULE N°15

(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  
OU Cocktail exotique (liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray)  
OU Cocktail fraises des bois (liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche) (selon la saison)  
OU Cocktail lagon bleu (jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray)

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 Maurice 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 4 chafing dish par animation**)

*Noix de pétoncle / Ecrevisses au Vouvray / 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 : 39.10 € (sans service)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
37,10 €	10,00%	33,73 €	3,37 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

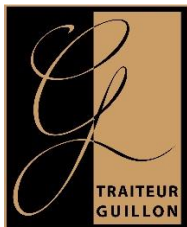




## Animations :

- Rillons et escargot en persillade : 1.50 € TTC par personne
- Gambas grillées flambées au Whisky : 1.50 € TTC par personne
- Ecrevisse au Vouvray : 1.50 € TTC par personne
- Noix de pétoncle : 1.50 € TTC par personne
- Escalope de foie gras poêlée : 2.50 € TTC par personne
- Saumon tranché devant les invités : 1.50 € 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 snackée : 2.00 € TTC la noix de saint jacques
- Jambon de Serrano : 1.50 € 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 : 38.50 € – 32.08 € 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 : 5.20 € – 4.33 € 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 : 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.

**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 : 3.30 € – 2.75 € 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 150 personnes :**

Verrerie – Nappage

Service (forfait 4 h comprenant installation – service – rangement)

Déplacement (au- delà de 20 km frais supplémentaires)

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 2.60 € – 2.17 € HT**

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