



COCKTAILS

2023 - 2024

Pièces chaudes et froides
–
Salés et sucrés

(A partir du 1 octobre 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 : 11.90 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
8,90 €	10,00%	8,09 €	0,81 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



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 : 17.50 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
14,50 €	10,00%	13,18 €	1,32 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



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 : 23.00 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
20,00 €	10,00%	18,18 €	1,82 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



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 : 24.30 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
21,30 €	10,00%	19,36 €	1,94 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



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 : 25.90 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
22,90 €	10,00%	20,82 €	2,08 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



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 serpentin 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 : 31.50 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
28,50 €	10,00%	25,91 €	2,59 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



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 verrine 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 verrine 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 : 33.60 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
30,60 €	10,00%	27,82 €	2,78 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



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 verrine 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 verrine 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 : 43.20 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
--------------------	-----------------	------------------	---------------



40,20 €	10,00%	36,55 €	3,65 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

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 : 3.50 € TTC par personne
 - Saumon tranché devant les invités : 2.00 € TTC par personne
 - Banc d'huitre chaude OU froide : 2.00 € TTC l'huitre par personne
 - Poulet au curry : 2.00 € TTC par personne
 - Potage potimarron : 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 : 4.00 € 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 (1 personne) – 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 (2 personnes) (forfait 4 h comprenant installation – service – rangement)
Déplacement (au-delà de 20 km frais supplémentaires)
PRIX DE L'HEURE TTC : 40.00 € par serveur – 33.33 € HT

Sur une Base de 51 à 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 40.00 € par serveur.

Sur une base de 75 à 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 40.00 € par serveur.

Sur une base de 100 à 150 personnes et plus :

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 40.00 € par serveur.