



COCKTAILS

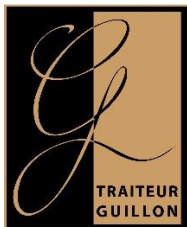
2022 – 2023

Pièces froides

–

Salés et sucrés

(A partir du 20 septembre 2022)



FORMULE N°1

(7 salés – 3 sucrés)

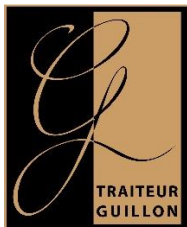
- Cocktail maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant
OU Punch exotique au rhum des Iles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**
OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de 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 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 verrine perle marine et œuf de truite
1 carpaccio de bœuf, parmesan et noisettes
1 wrap au thon
3 petits fours sucrés

PRIX TTC PAR PERSONNE : 12.10 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
9,10 €	10,00%	8,27 €	0,83 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



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 (*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 (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 canapé tentation

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

1 cuillère au tartare de saumon

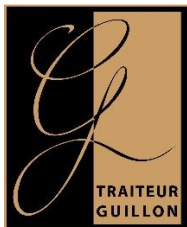
1 verrine 3 couleurs (poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie)

3 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

PRIX PAR PERSONNE TTC : 14.70 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
11,70 €	10,00%	10,64 €	1,06 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



FORMULE N°3

(10 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 Cheesecake au concombre

1 Fine rémoulade de chair de tourteau et granny Smith

1 navette roquefort

3 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

PRIX TTC PAR PERSONNE : 17.10 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
14,10 €	10,00%	12,82 €	1,28 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



FORMULE N°4

(11 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 (*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)

2 toasts pain surprise

1 verrine chèvre et chorizo

1 verrine tartare de thon

1 carpaccio de canard aux éclats de noisettes

1 mini brochette de porc à l'ananas

1 tartine de chèvre Ste Maure

3 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

1 brochette de fruits frais

PRIX TTC PAR PERSONNE : 18.40 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
15,40 €	10,00%	14,00 €	1,40 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



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 (*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 €)

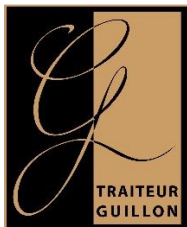
Soft (jus d'orange, Perrier, Coca Cola, Eau minérale)

- 1 navette mousse de foie de canard
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 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 Crème brûlée basilic et coulis de poivrons doux
1 navette au roquefort

3 petits fours sucrés
1 verrine sucrée

PRIX TTC PAR PERSONNE : 19.40 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
16,40 €	10,00%	14,91 €	1,49 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



FORMULE N°6

(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 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 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 : 19.60 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
16,60 €	10,00%	15,09 €	1,51 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



FORMULE N°7

(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 tentation

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

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

2 canapés saveur

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

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

PRIX PAR PERSONNE TTC : 20.90 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
17,90 €	10,00%	16,27 €	1,63 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



FORMULE N°8

(13 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 tentation

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

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

2 canapés saveur

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

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 cannelloni de saumon fumé et sa crème ciboulette

1 brochette de saumon fumé et chèvre frais

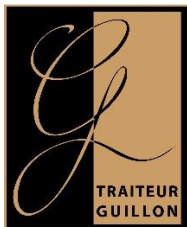
1 macaron St Maure

2 petits fours sucrés

1 brochette de fruits frais

PRIX PAR PERSONNE TTC : 20.30 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
17,30 €	10,00%	15,73 €	1,57 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



FORMULE N°9

(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 (*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 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

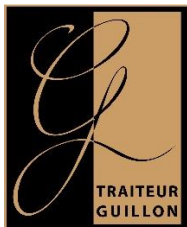
1 tartine de Ste Maure de Touraine

3 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

PRIX TTC PAR PERSONNE : 23.80 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
20,80 €	10,00%	18,91 €	1,89 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



FORMULE N°10

(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 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 Mini club Bayonne

1 verrine gaspacho, concombre et poivron

1 verrine charlotte asperges vertes à la vinaigrette acidulée

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 verrine Italienne (Serrano, tomate confite, tapenade, olive et mascarpone)

1 profiterole crème raifort et écrevisse

1 éclair garni au thon et mascarpone

1 sucette de fromage St Marcelin et abricot moelleux

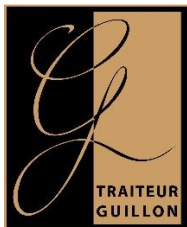
1 tartine de Ste Maure de Touraine

3 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

PRIX TTC PAR PERSONNE : 29.10 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
26,10 €	10,00%	23,73 €	2,37 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



FORMULE N°11

(18 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 (*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 saveur
(*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée*)
1 navette truite fumé
1 navette Bayonne
1 bruschetta au caviar d'aubergine et tartare de tomate au romarin
1 macaron aux gambas
1 cannelloni saumon fumé et pomme Granny Smith
1 Croustillant de gambas au basilic et son chutney de mangue
1 carpaccio de canard, parmesan et noisettes
1 brochette poulet, mangue et ananas
1 cuillère de poisson snaké et sa vinaigrette de mangue wasabi
1 mini œuf Norvégien
1 verrine gaspacho, concombre et poivron
1 wrap aux légumes
1 rouleau de jambon Parme Selle sur Cher aux poires et noix
1 tartine de pain céréale Ste Maure de Touraine

3 petits fours sucrés
1 verrine sucrée
1 brochette de fruits frais

PRIX TTC PAR PERSONNE : 30.30 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
27,30 €	10,00%	24,82 €	2,48 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



FORMULE N°12

(22 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 (*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 saveur
(*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée*)
1 navette truite fumé
1 navette Bayonne
1 bruschetta au caviar d'aubergine et tartare de tomate au romarin
1 macaron aux gambas
1 cannelloni saumon fumé et pomme Granny Smith
1 Croustillant de gambas au basilic et son chutney de mangue
1 carpaccio de canard, parmesan et noisettes
1 brochette poulet, mangue et ananas
1 cuillère de poisson snaké et sa vinaigrette de mangue wasabi
1 mini œuf Norvégien
1 verrine gaspacho, concombre et poivron
1 wrap aux légumes
1 mini club filet de dinde
1 roulade de chorizo au foie gras pistaché et son toast brioché
1 sablé au cumin, mousse au roquefort et poire au vin
1 mini brochette de gambas
1 rouleau de jambon Parme Selle sur Cher aux poires et noix
1 tartine de pain céréale Ste Maure de Touraine

3 petits fours sucrés
1 verrine sucrée
1 brochette de fruits frais

PRIX TTC PAR PERSONNE : 35.50 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
32,50 €	10,00%	29,55 €	2,95 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



FORMULE N°13

(24 salés – 8 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 saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée*)

1 navette truite fumé

1 navette Bayonne

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

1 macaron aux gambas

1 cannelloni saumon fumé et pomme Granny Smith

1 Croustillant de gambas au basilic et son chutney de mangue

1 carpaccio de canard, parmesan et noisettes

1 brochette poulet, mangue et ananas

1 cuillère de poisson snaké et sa vinaigrette de mangue wasabi

1 mini œuf Norvégien

1 verrine gaspacho, concombre et poivron

1 wrap aux légumes

1 mini club filet de dinde

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

1 sablé au cumin, mousse au roquefort et poire au vin

1 mini brochette de gambas

1 cheesecake au concombre

1 brochette de veau et tomate confite

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

1 tartine de pain céréale Ste Maure de Touraine

5 petits fours sucrés

2 verrines sucrées

1 brochette de fruits frais

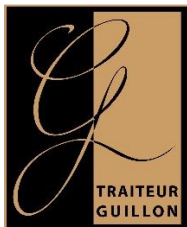
PRIX TTC PAR PERSONNE : 41.50 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
38,50 €	10,00%	35,00 €	3,50 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

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 €



FORMULE N°14

(29 salés – 8 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 saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée*)
1 navette truite fumé
1 navette Bayonne
1 bruschetta au caviar d'aubergine et tartare de tomate au romarin
1 macaron aux gambas
1 cannelloni saumon fumé et pomme Granny Smith
1 Croustillant de gambas au basilic et son chutney de mangue
1 carpaccio de canard, parmesan et noisettes
1 brochette poulet, mangue et ananas
1 cuillère de poisson snaké et sa vinaigrette de mangue wasabi
1 mini œuf Norvégien
1 verrine gaspacho, concombre et poivron
1 wrap aux légumes
1 mini club filet de dinde
1 gâteau de pétoncle à l'aneth et crème acidulée
1 cuillère de pesto d'algues et noix de pétoncle
1 verrine Italienne (Serrano, tomate confite, tapenade, olive et mascarpone)
1 profiterole crème raifort et écrevisse
1 éclair garni au thon et mascarpone
1 roulade de chorizo au foie gras pistaché et son toast brioché
1 sablé au cumin, mousse au roquefort et poire au vin
1 mini brochette de gambas
1 cheesecake au concombre
1 brochette de veau et tomate confite
1 rouleau de jambon Parme Selle sur Cher aux poires et noix
1 tartine de pain céréale Ste Maure de Touraine
5 petits fours sucrés / 2 verrines sucrées / 1 brochette de fruits frais

PRIX TTC PAR PERSONNE : 48.70 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
45,70 €	10,00%	41,55 €	4,15 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



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 + 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 + 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 + 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 40.00 € par serveur.