

Cocktails

2027 - 2028

Salés et sucrés

(A partir du 15 septembre 2026)

Nos conditions

Nos formules cocktail :

Parce que chaque événement est unique, nous avons imaginé différentes formules cocktail afin de s'adapter au mieux à vos envies, à votre organisation et au lieu de réception.

Pour une prestation en toute simplicité, nos formules composées exclusivement de pièces froides sont particulièrement adaptées aux réceptions sans service. Elles permettent de proposer à vos convives une sélection pièces cocktail, tout en conservant une organisation fluide et conviviale.

Pour une prestation plus complète et animée, nous proposons également des formules associant pièces froides et pièces chaudes, accompagnées d'un service adapté. Certaines de ces prestations peuvent être agrémentées d'animations culinaires, pour offrir à vos invités une expérience gourmande et vivante.

Toutes nos formules sont entièrement modulables afin de s'adapter à vos envies et aux spécificités de votre événement : sélection des pièces, boissons, quantités ou prestations complémentaires.

Pour toute demande particulière, notre équipe vous accompagne dans la création d'une **prestation sur mesure**, avec un devis personnalisé établi **sans engagement**.

À noter : la réalisation de certaines animations, notamment à la plancha, peut être soumise aux contraintes techniques et aux équipements disponibles sur le lieu de réception. Nous étudierons avec vous les possibilités afin de vous proposer la prestation la plus adaptée.

Conditions des formules

Les tarifs indiqués pour l'ensemble de nos formules comprennent uniquement les boissons et pièces cocktail.

Le service, la verrerie ainsi que le nappage du buffet ne sont pas comprises dans les tarifs des formules. Ces prestations sont proposées **en option**, selon vos besoins et votre organisation.

Service

Pour assurer un service fluide et de qualité, nous prévoyons en moyenne **1 serveur pour 50 convives**.

Pour chaque prestation, nous comptons environ **4 heures de présence**, réparties de la manière suivante :

- **1 heure d'installation** avant l'arrivée des convives ;
- **2 h 30 de service** pendant le cocktail ;
- **30 minutes de rangement** à l'issue de la prestation.

Selon la **configuration du lieu de réception**, les contraintes techniques ou le **nombre d'animations chaudes prévues**, un serveur supplémentaire peut être nécessaire afin de garantir la qualité et la fluidité du service. Dans ce cas, celui-ci sera ajouté au devis.

Le nombre de serveurs pourra ainsi être ajusté en fonction des spécificités de votre événement.

Livraison

Les tarifs présentés dans cette brochure sont indiqués **hors frais de livraison**.

Le tarif de livraison est calculé en fonction de la **distance à parcourir et des conditions de livraison**. Il vous sera précisé lors de l'établissement de votre devis personnalisé.

**Nous vous remercions pour votre confiance,
et sommes heureux de contribuer à la réussite de vos moments gourmands.**

Cocktails formule froide

Formule n°1

(6 salés – 3 sucrés)

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)
1 tartelette prestige (*saumon fumé, œuf de caille, magret de canard*)
1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*)
1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)
1 verrine perles marines et œuf de truite
1 carpaccio de bœuf, parmesan et noisettes

3 petits fours sucrés

PRIX PAR PERSONNE : 12.70 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
9,70 €	10,00%	8,82 €	0,88 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service : 45.00 € TTC de l'heure par serveur - 37.50 € HT
(Environ 4h00 de présence, comprenant 1h00 installation – 2h30 de service – 30min rangement)

Verrerie (verre à vin, Sologne, flute, etc...) : **0.40 € TTC pièce** – 0.33 € HT

Nappage du buffet et serviette cocktail : **1.50 € TTC par personne** – 1.25 € HT

Déplacement (*en fonction du lieu*)

Cocktails formule froide

Formule n°2

(8 salés – 3 sucrés)

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 bruschetta de tomate et caviar d'aubergine + St Maure de Touraine
1 tartelette prestige (*saumon fumé, œuf de caille, magret de canard*)
1 navette (roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne)
1 cannelé salé (*tomate piment Espelette, olive noir, poivron tomate et chorizo, basilic*)
1 verrine guacamole et crevette aux sésames
1 carpaccio de St Jacques aux graines de passion
1 mini club (*filet de dinde, jambon sec, saumon fumé, truite fumé, etc...*)
1 macaron au miel et St Maure de Touraine

3 petits fours sucrés

PRIX PAR PERSONNE : 14.60 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
11,60 €	10,00%	10,55 €	1,05 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service : 45.00 € TTC de l'heure par serveur - 37.50 € HT
(Environ 4h00 de présence, comprenant 1h00 installation – 2h30 de service – 30min rangement)

Verrerie (verre à vin, Sologne, flute, etc...) : **0.40 € TTC pièce** – 0.33 € HT

Nappage du buffet et serviette cocktail : **1.50 € TTC par personne** – 1.25 € HT

Déplacement (*en fonction du lieu*)

Cocktails formule froide

Formule n°3

(9 salés – 3 sucrés)

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 toast pain surprise
1 wrap (thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon)
1 serpent de saumon fumé au raifort
1 mini blinis au saumon fumé et œuf de truite
1 carpaccio de canard, parmesan et pistache
1 verrine de crème de saumon, St Jacques et guacamole
1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto
1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne, etc...*)
1 brochette de poulet, mangue et ananas

2 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

PRIX PAR PERSONNE : 17.30 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
14,30 €	10,00%	13,00 €	1,30 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service : 45.00 € TTC de l'heure par serveur - 37.50 € HT

(Environ 4h00 de présence, comprenant 1h00 installation – 2h30 de service – 30min rangement)

Verrerie (verre à vin, Sologne, flute, etc...) : **0.40 € TTC pièce** – 0.33 € HT

Nappage du buffet et serviette cocktail : **1.50 € TTC par personne** – 1.25 € HT

Déplacement (*en fonction du lieu*)

Cocktails formule froide

Formule n°4

(9 salés – 3 sucrés)

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 wrap (thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon)
1 serpent de saumon fumé au raifort
1 mini burger St Jacques
1 carpaccio de bœuf, parmesan et noisettes
1 verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite
1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto
1 panier de légumes crus et sauce Aurore (*radis, tomate, concombre, carotte*) (*suivant la saison*)
1 brochette de gambas, tomate, ananas
1 macaron au miel et Ste Maure de Touraine

2 petits fours sucrés
1 verrine sucrée

PRIX PAR PERSONNE : 19.90 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
16,90 €	10,00%	15,36 €	1,54 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service : 45.00 € TTC de l'heure par serveur - 37.50 € HT
(Environ 4h00 de présence, comprenant 1h00 installation – 2h30 de service – 30min rangement)

Verrerie (verre à vin, Sologne, flute, etc...) : **0.40 € TTC pièce** – 0.33 € HT

Nappage du buffet et serviette cocktail : **1.50 € TTC par personne** – 1.25 € HT

Déplacement (*en fonction du lieu*)

Cocktails formule froide

Formule n°5

(12 salés - 3 sucrés)

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 bruschetta de tomate et caviar d'aubergine + St Maure de Touraine
1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto
1 tartelette prestige (*saumon fumé, œuf de caille, magret de canard*)
1 mini burger St Jacques
1 verrine de thon épicé
1 carpaccio de St Jacques aux graines de passion
1 mini brochette de gambas, ananas, tomate
1 verrine de crème de saumon, St Jacques et guacamole
1 bille de foie gras et confiture de figue
1 cuillère cube saumon saveur asiatique
1 mini club (*filet de dinde, jambon sec, saumon fumé, truite fumé, etc...*)
1 tartine de pain céréales au St Nectaire fermier

2 petits fours sucrés
1 brochette de fruits frais

PRIX PAR PERSONNE : 22.30 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
19,30 €	10,00%	17,55 €	1,75 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service : 45.00 € TTC de l'heure par serveur - 37.50 € HT
(Environ 4h00 de présence, comprenant 1h00 installation - 2h30 de service - 30min rangement)

Verrerie (verre à vin, Sologne, flute, etc...) : **0.40 € TTC pièce** - 0.33 € HT

Nappage du buffet et serviette cocktail : **1.50 € TTC par personne** - 1.25 € HT

Déplacement (*en fonction du lieu*)

Cocktails formule froide

Formule n°6

(14 salés - 4 sucrés)

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 tartelette prestige (*saumon fumé, œuf de caille, magret de canard*)
 1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne, etc...*)
 1 mini club (*filet de dinde, jambon sec, saumon fumé, truite fumé, etc...*)
 1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel
 1 madeleine (fromage, ou pesto, ou curry)
 1 carpaccio de canard, parmesan et pistache
 1 cuillère cube saumon saveur asiatique
 1 verrine 3 couleurs (*rillette de poisson, guacamole épicé, poivrons confits à l'huile d'olive*)
 1 panier de légumes crus et sauce Aurore (radis, tomate, concombre, carotte) (suivant la saison)
 1 mini Opéra de foie gras de canard
 1 mini burger St Jacques
 1 brochette de veau et tomate confites
 1 tartine de pain céréales au St Nectaire fermier
 1 macaron au miel et St Maure de Touraine

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

PRIX PAR PERSONNE : 26.60 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
23,60 €	10,00%	21,45 €	2,15 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service : 45.00 € TTC de l'heure par serveur - 37.50 € HT
 (Environ 4h00 de présence, comprenant 1h00 installation - 2h30 de service - 30min rangement)

Verrerie (verre à vin, Sologne, flute, etc...) : **0.40 € TTC pièce** - 0.33 € HT

Nappage du buffet et serviette cocktail : **1.50 € TTC par personne** - 1.25 € HT

Déplacement (*en fonction du lieu*)

Cocktails formule froide

Formule n°7

(18 salés - 4 sucrés)

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 tartelette prestige (*saumon fumé, œuf de caille, magret de canard*)
 1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne, etc...*)
 1 mini club (*filet de dinde, jambon sec, saumon fumé, truite fumé, etc...*)
 1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel
 1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)
 1 serpent de saumon fumé au raifort
 1 macaron saumon fumé aneth
 1 crème brûlée au foie gras
 1 madeleine (fromage, ou pesto, ou curry)
 1 carpaccio de canard, parmesan et pistache
 1 cuillère cube saumon saveur asiatique
 1 verrine 3 couleurs (*rillette de poisson, guacamole épicé, poivrons confits à l'huile d'olive*)
 1 panier de légumes crus et sauce Aurore (radis, tomate, concombre, carotte) (suivant la saison)
 1 mini Opéra de foie gras de canard
 1 mini burger St Jacques
 1 brochette de veau et tomate confites
 1 tartine de pain céréales au St Nectaire fermier
 1 macaron au miel et St Maure de Touraine

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

PRIX PAR PERSONNE : 31.60 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
28,60 €	10,00%	26,00 €	2,60 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service : 45.00 € TTC de l'heure par serveur - 37.50 € HT

(Environ 4h00 de présence, comprenant 1h00 installation - 2h30 de service - 30min rangement)

Verrerie (verre à vin, Sologne, flute, etc...) : **0.40 € TTC pièce** - 0.33 € HT

Nappage du buffet et serviette cocktail : **1.50 € TTC par personne** - 1.25 € HT

Déplacement (*en fonction du lieu*)

Cocktails Formule Chaude et Froide

Formule n°1 (6 salés - 3 sucrés)

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne, etc...*)
 1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)
 1 toast pain surprise
 1 verrine guacamole et crevette aux sésames

1 mini pain de campagne cœur fromage coulant (chaud)
 1 pomme grenaille au foie gras de canard et sel de Guérande (chaud)

3 petits fours sucrés

PRIX PAR PERSONNE : 11.90 € TTC (sans service)

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

Option :

Service : 45.00 € TTC de l'heure par serveur - 37.50 € HT
 (Environ 4h00 de présence, comprenant 1h00 installation - 2h30 de service - 30min rangement)

Verrerie (verre à vin, Sologne, flute, etc...) : **0.40 € TTC pièce** - 0.33 € HT

Nappage du buffet et serviette cocktail : **1.50 € TTC par personne** - 1.25 € HT

Déplacement (*en fonction du lieu*)

Cocktails Formule Chaude et Froide

Formule n°2

(8 salés – 3 sucrés)

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne, etc...*)
1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)
1 toast pain surprise
1 verrine crumble de chorizo sur sa crème de courgettes
1 mini club (*filet de dinde, jambon sec, saumon fumé, truite fumé, etc...*)
1 madeleine (fromage, ou pesto, ou curry)

1 bouchée escargot de la région (chaud)
1 pomme grenaille au foie gras de canard et sel de Guérande (chaud)

3 petits fours sucrés

PRIX PAR PERSONNE : 13.80 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
10,80 €	10,00%	9,82 €	0,98 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service : 45.00 € TTC de l'heure par serveur - 37.50 € HT
(Environ 4h00 de présence, comprenant 1h00 installation – 2h30 de service – 30min rangement)

Verrerie (verre à vin, Sologne, flute, etc...) : **0.40 € TTC pièce** – 0.33 € HT

Nappage du buffet et serviette cocktail : **1.50 € TTC par personne** – 1.25 € HT

Déplacement (*en fonction du lieu*)

Cocktails Formule Chaude et Froide

Formule n°3

(8 salés – 3 sucrés)

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)
 1 tartelette prestige (*saumon fumé, œuf de caille, magret de canard*)
 1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto
 1 wrap (thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon)
 1 verrine mousse asperges vertes
 1 carpaccio de St Jacques aux graines de passion

1 mini burger au bœuf (chaud)
 1 animation chaude au choix (en chafing dish)
 (*rillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas ou noix de pétoncle, ou risotto aux cèpes*)

3 petits fours sucrés

PRIX PAR PERSONNE : 16.40 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
13,40 €	10,00%	12,18 €	1,22 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service : 45.00 € TTC de l'heure par serveur - 37.50 € HT
 (Environ 4h00 de présence, comprenant 1h00 installation – 2h30 de service – 30min rangement)

Verrerie (verre à vin, Sologne, flute, etc...) : **0.40 € TTC pièce** – 0.33 € HT

Nappage du buffet et serviette cocktail : **1.50 € TTC par personne** – 1.25 € HT

Déplacement (*en fonction du lieu*)

Cocktails Formule Chaude et Froide

Formule n°4

(9 salés – 3 sucrés)

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 cannelé salé
1 mini burger St Jacques
1 cuillère cube saumon saveur asiatique
1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel
1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto
1 mini club (*filet de dinde, jambon sec, saumon fumé, truite fumé, etc...*)

1 pomme grenaille au foie gras de canard (chaud)
1 mini burger bœuf (chaud)

1 animation chaude au choix (*en chafing dish*)
(*rillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas ou noix de pétoncle, ou risotto aux cèpes*)

2 petits fours sucrés
1 brochette de fruits frais

PRIX PAR PERSONNE : 19.20 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
16,20 €	10,00%	14,73 €	1,47 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service : 45.00 € TTC de l'heure par serveur - 37.50 € HT
(*Environ 4h00 de présence, comprenant 1h00 installation – 2h30 de service – 30min rangement*)

Verrerie (verre à vin, Sologne, flute, etc...) : **0.40 € TTC pièce** – 0.33 € HT

Nappage du buffet et serviette cocktail : **1.50 € TTC par personne** – 1.25 € HT

Déplacement (*en fonction du lieu*)

Cocktails Formule Chaude et Froide

Formule n°5

(10 salés - 4 sucrés)

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 toast pain nordique (saumon fumé, foie gras de canard)
1 serpent de saumon fumé au raifort
1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)
1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel
1 verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite

1 crevette red Pamko (crevette panée au jus de betterave) (chaud)
1 mini burger au bœuf (chaud)
1 pomme grenaille au foie gras de canard (chaud)

1 animation escalope de foie gras poêlée au sel de Guérande
1 animation saumon gravelax tranché

3 petits fours sucrés
1 verrine sucrée

PRIX PAR PERSONNE TTC : 23.60 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
20,60 €	10,00%	18,73 €	1,87 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service : 45.00 € TTC de l'heure par serveur - 37.50 € HT
(Environ 4h00 de présence, comprenant 1h00 installation - 2h30 de service - 30min rangement)

Verrerie (verre à vin, Sologne, flute, etc...) : **0.40 € TTC pièce** - 0.33 € HT

Nappage du buffet et serviette cocktail : **1.50 € TTC par personne** - 1.25 € HT

Déplacement (*en fonction du lieu*)

Cocktails Formule Chaude et Froide

Formule n°6

(15 salés – 5 sucrés)

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)
 1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*)
 1 mini opéra de foie gras de canard
 1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)
 1 serpent de saumon fumé au raifort
 1 carpaccio de St Jacques aux graines de passion
 1 cuillère cube saumon saveur asiatique
 1 verrine 3 couleurs (*rillettes de poisson, guacamole épicé, poivrons confits à l'huile d'olive*)
 1 mini burger St Jacques
 1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel
 1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto

1 crevette Kuro (crevette panée au Charbon végétale) (chaud)
 1 pomme grenaille au foie gras de canard (chaud)

1 animation bœuf mariné sur plancha
 1 animation saumon gravelax tranché

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

PRIX PAR PERSONNE TTC : 30.30 € (sans service)

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

Option :

Service : 45.00 € TTC de l'heure par serveur - 37.50 € HT
 (Environ 4h00 de présence, comprenant 1h00 installation – 2h30 de service – 30min rangement)

Verrerie (verre à vin, Sologne, flute, etc...) : **0.40 € TTC pièce** – 0.33 € HT

Nappage du buffet et serviette cocktail : **1.50 € TTC par personne** – 1.25 € HT

Déplacement (*en fonction du lieu*)

Cocktails Formule Chaude et Froide

Formule n°7

(16 salés - 5 sucrés)

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)

1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*)

1 mini opéra de foie gras de canard

1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)

1 serpent de saumon fumé au raifort

1 carpaccio de St Jacques aux graines de passion

1 cuillère cube saumon saveur asiatique

1 verrine 3 couleurs (*rillette de poisson, guacamole épicé, poivrons confits à l'huile d'olive*)

1 mini burger St Jacques

1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel

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

1 crevette Kuro (crevette panée au Charbon végétale) (chaud)

1 pomme grenaille au foie gras de canard (chaud)

1 animation saumon gravelax tranché

1 animation St Jacques snackée sur plancha

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

3 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

1 brochette de fruits frais

PRIX PAR PERSONNE TTC : 33.30 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
29,90 €	10,00%	27,18 €	2,72 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service : 45.00 € TTC de l'heure par serveur - 37.50 € HT

(Environ 4h00 de présence, comprenant 1h00 installation - 2h30 de service - 30min rangement)

Verrerie (verre à vin, Sologne, flute, etc...) : **0.40 € TTC pièce** - 0.33 € HT

Nappage du buffet et serviette cocktail : **1.50 € TTC par personne** - 1.25 € HT

Déplacement (*en fonction du lieu*)

Animations :

- Rillons et escargot en persillade (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne
- Gambas (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne
- Noix de pétoncle (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne
- Risotto aux cèpes (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne

- Saumon gravelax tranché devant les invités : 2.00 € TTC par personne
- Banc d'huitre froide : 2.00 € TTC l'huitre par personne
- 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*)

- Découpe de foie gras et ses toasts de pain aux céréales : 2.50 € TTC par personne
- Magret de canard snacké sur plancha mariné à la sauce soja : 2.50 € TTC par personne
- Bœuf snacké sur plancha mariné : 2.50 € TTC par personne

- Escalope de foie gras poêlée au sel de Guérande : 3.50 € TTC par personne
- St Jacques snackée sur plancha : 3.50 € TTC par personne