

## Nos formules Cocktail

### Cocktail simplicité :

#### Boissons :

- 1 bouteille de méthode traditionnelle pour 3 personnes
- Whisky, Porto
- Jus de fruits, Coca, Perrier, Eau Minérale

#### Accompagnements :

- 4 canapés salés en chauds et froids
- Canapé, porcelaines, verrines prestiges
- Cuillerées gourmandes, gourmandises chaudes

*Tarif par personnes : 13.00€ HT*

Service compris, nappage, organisation, vaisselle et décoration

Prestation clés en main

Un cocktail sans alcool peut être réalisé sur simple demande

### Cocktail prestige :

#### Boissons :

- Une bouteille de méthode traditionnelle pour 3 personnes
- Whisky, porto
- Jus de fruits, coca, Perrier, Eau Minérale

#### Accompagnements :

- 8 canapés salés en chauds et froids
- Carpaccio de St Jacques aux baies roses – foie gras chaud aux pommes – saumon mariné aux agrumes – canapés prestiges et tendances – brochette au crabe – délices de l'écailler – St Jacques farcies persillade – assortiment de mises en bouches chaudes gourmandes – tortillas au chorizo style tapas – œufs brouillés aux morilles – pain surprise.
- 3 mignardises sucrées : macarons, délice chocolat, brochette de fruits flambés, mini crème brûlée

*Tarif par personnes : 19.50€ HT*

Service compris – prestation clés en main

### Cocktail découverte :

#### Boissons :

- 1 bouteille de méthode traditionnelle pour 3 personnes
- Whisky, Porto
- Jus de Fruits, Coca, Perrier, eau minérale

#### Accompagnements :

- 4 canapés salés en chauds et froids
- Canapés – porcelaines – verrines prestiges – cuillerées gourmandes – gourmandises chaudes
- 2 mignardises sucrées : macarons, délice chocolat, mirlitons

*Tarif par personne : 17.50€*

*Si 11 pièces par personne : 24.00€*

Service compris, nappage, organisation, vaisselle et décoration

Prestation clés en main

