

Vin d'honneur 2024...

7 pièces cocktails : 10,90€

Briochette du Sud-Ouest : Magret de canard fumé et confit de figues sur brioche pur beurre
 Triangle polaire : Truite fumé et crème d'aneth sur pain Suédois
 Wrap poulet curry : Blanc de poulet, crudités et crème au curry de Madras. Galette de blé
 Wrap poulet/bacon : Blanc de poulet/bacon, crudités et sauce barbecue. Galette de blé
 Verrine et brochette de saison
 Samossas aux légumes (végétarien)
 Cannelé au bleu d'Auvergne
 Aumonière aux escargots et beurre d'ail
 Mini hot dog à la moutarde de Charroux

10 pièces cocktails : 14,90€

Briochette du Sud-Ouest : Magret de canard fumé et confit de figues sur brioche pur beurre
 Triangle polaire : Truite fumé et crème d'aneth sur pain Suédois
 Wrap poulet curry : Blanc de poulet, crudités et crème au curry de Madras. Galette de blé
 Wrap poulet/bacon : Blanc de poulet/bacon, crudités et sauce barbecue. Galette de blé
 Verrine et brochette de saison
 Samossas aux légumes (végétarien)
 Cannelé au bleu d'Auvergne
 Aumonière aux escargots et beurre d'ail
 Dips de légumes croquants : Tomates, concombre, radis, carotte, choux fleur et sauce yaourt
 Navette poivron rouge, chèvre frais, piment d'Espelette et miel
 Assortiment de petits feuilletés

Pièces cocktails à la carte

| | |
|---|-----------------|
| Mini noix de St Jacques à la bretonne | 1,80€ ttc pièce |
| Moelleux escargot | 1,80€ ttc pièce |
| Tartelette légumes confits et fromage de chèvre frais | 1,80€ ttc pièce |
| Mini cheese burger | 2,00€ ttc pièce |
| Verrine aux écrevisses, sauce provençale | 2,80€ ttc pièce |

Les Ateliers du Vin d'Honneur...

Atelier Plancha :

| | |
|--|-------------------|
| Foie gras poêlé et écrasé de patate douce aux épices | 6,90€ ttc / pers. |
| Noix de St Jacques et jambon Italien | 6,90€ ttc / pers. |
| Magret de canard mariné au miel et sauce soja | 5,90€ ttc / pers. |
| Brochette de poulet sauce yakitori | 5,90€ ttc / pers. |
| Filet de bœuf sauce barbecue maison sur pain brioché | 6,90€ ttc / pers. |

(2 pièces par personne minimum)

Atelier Truite Gravlax :

5,90€ ttc / pers.

Découpe de truite façon gravlax sur pain aux graines et sauces assorties

Atelier Charcuteries :

5,90€ ttc / pers.

Découpe à la trancheuse de 4 charcuteries 1^{er} choix

Jambon d'Auvergne, Coppa, Chorizo Belota et Saucisson aux truffes

Atelier fritures :

5,90€ ttc / pers.

Cuisson d'accras de cabillaud maison et crevette en chemise de légumes

Les formules boissons du Vin d'Honneur...

Soupe champenoise : Méthode champenoise, triple sec, jus de citron, sucre de canne

Kir pétillant : Méthode champenoise avec crème au choix (cassis, pêche, framboise...)

Kir Auvergnat : Vin blanc St VERNY cuvée « Les Volcans » et crème Pomme/Châtaigne

Kir vin blanc : Bourgogne aligoté avec crème au choix (cassis, pêche, framboise...)

Sangria de Séville : Une recette traditionnelle à base de vin rouge et d'orange

Punch des Antilles : Cocktail maison à base de jus de fruits et de rhum blanc

Une boisson au choix et à volonté 7,90€ ttc / pers

Deux boissons au choix et à volonté 9,90€ ttc / pers

Le prix des formules de boissons ci-dessus comprend :

- Le service
- La verrerie
- Une ou deux boissons avec alcool au choix et à volonté

Un assortiment de jus de fruits, sodas, eau plate et gazeuse à volonté

Si vous souhaitez fournir les boissons (avec et sans alcool) pendant le vin d'honneur

- Forfait service et verrerie 4,90€ ttc / pers

Durée du vin d'honneur : Le service est assuré à discrétion durant 2 heures

Tarifs toutes taxes comprises - TVA 10% - Boisson avec alcool, nappages TVA 20%

Base tarifaire pour 100 personnes minimum