

## Vin d'honneur 2025...

### 7 pièces cocktails : 11,90€

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 : 15,90€

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	7,90€ ttc / pers.
Noix de St Jacques et jambon Italien	7,90€ 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<sup>er</sup> choix

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

### Atelier fritures :

6,90€ 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 9,90€ ttc / pers

Deux boissons au choix et à volonté 11,90€ 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, citronnade, 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 5,90€ 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