



## COCKTAIL FESTIF

### Tarifs 2019

- Cocktail apéritif 7 pièces/pers : 10€/pers
- Cocktail apéritif 10 pièces/pers : 14€/pers
- Cocktail dinatoire 18 pièces / pers : 23€/pers
- Cocktail dinatoire 25 pièces / pers : 32€/pers

Forfait boissons (Kir pétillant, vin blanc, jus de fruits,) : 7€/pers  
On peut apporter ses boissons, sans droit de bouchon

### BOUCHEES SALEES

- Toast au Foie gras
- Macaron salé (Foie Gras, ...)
- Toast ou Verrine au Magret fumé
- Mini Cuillère aux St Jacques
- Mini Bouchée aux Escargots
- Beignet de Calmar
- Mini Caillette chaude
- Sushi à la Truite fumée
- Feuilleté au St Marcellin
- Feuilleté aux Escargots
- Pique au Bleu du Vercors
- Verrine chaude au Potimarron
- Rouleau Lardon et Pruneau
- Verrine Chèvre, Tomate et Miel
- Verrine de Saison
- Acra de Morue



### BOUCHEES SUCREES

- Mini Choux
- Macaron
- Mini Eclair Café
- Mini Brownies
- Mini Tartelette myrtilles
- Mini Tartelette Flan et Noix
- Flan au Citron Vert
- Verrine Panna Cotta
- Verrine Chocolat
- Verrine « blanc manger coco »
- Verrine Crumble aux pommes

