

*Aperçu de notre offre pour Repas et Buffets / Cocktails - Produits, Service et Matériel.*

*Liste non exhaustive - Tarif sur consultation, selon type de prestation, lieu et nombre de convives.*

*Les Menus sont personnalisés et composés selon vos goûts - Possibilité de dégustation.*

*Le service peut être réalisé tout à l'Assiette, tout Buffet ou mixte Assiette / Buffet.*

*Repas à thème, Cuisine traditionnelle Française et/ou Cuisine du Monde.*

*Animations Culinaires: Plancha, Wok, Burgers, Découpe Jambon, Bar à Huîtres, Makis/Sushis, ...autres.*

### ***APERITIF / COCKTAIL / VIN D'HONNEUR***

Accras de Morue  
Achards Citron / Mangue / Légumes  
Bagels (minis)  
Beignets d'Aubergine  
Beignets de Courgette  
Beignets de Crevette  
Billes de Foie Gras de Canard au Pain d'Epices et sa Pipette de Réduction au Sauternes  
Boulettes de Crevettes au Gingembre ou Boulettes Vietnamiennes au Porc et Crevette  
Bourek (feuille de brick viande)  
Brochettes Bœuf Saté  
Brochettes de Magret de Canard Laqué  
Brochettes de Fruits sur Ananas avec Crevettes et/ou Jambon Cru et/ou Poulet safrané  
Brochettes de Poulet au Cumin et Coriandre Fraîche  
Brochettes de Poulet au Saté et Lait de Coco  
Brochettes de Poulet préparation "Asia"  
Brochettes de Poulet Yakitori  
Brochette de Queues de Gambas grillées  
Calmars à la Romane  
Cascade de Crevettes Cocktail  
Caviar d'Aubergine  
Chiffonnade de Jambon Cru  
Crevettes Crystal (Sautées au Wok au Whisky - Polynésien)  
Crevettes façon Carry  
Cookies Courgette Crabe  
Féroce d'Avocat  
Feuilleté Libanais au Fromage (Rkakot)  
Gougères au Fromage  
Grattons Lyonnais  
Grignotins de Poulet Frit au Citron  
Guacamole  
Houmos  
Makis / Sushis / Sashimi  
Minis Boudins Réunionnais  
Minis Bricks au Chèvre et Romarin  
Minis Feuilletés à la Saucisse  
Minis Feuilletés au Boudin Noir  
Minis Feuilletés Créoles (poisson et légumes)  
Minis portions de Pizza et/ou Quiche  
Momos Tibétains  
Moules Farcies Beurre Maître d'Hôtel  
Œuf surprise (crevette/ anchois/thon)  
Pain Surprise aux Céréales (Saumon fumé, Chèvre, Canard, Crevette, Fromage)  
Pain Surprise "Tradition" ou Saveurs du Monde  
Pissaladière  
Ravioles Chèvre Huile d'Olive

Rissoles à la Fêta persillée  
Roulés d'Aubergine à la Fêta  
Samossa au Bœuf ou à l'Agneau ou aux Légumes  
Sucettes de Foie Gras de Canard (Au Pain d'Epices ou Caramélisées ou Spéculos ...)  
Tapenade  
Tortilla de Patata  
Tranches de pain grillé Tomate Huile d'Olive Jambon Cru (Tapas)  
Tzatziki (yaourt et concombre)  
Verrines Cappuccino aux Morilles  
Verrines crémeuse aux pointes d'Asperge  
Verrines émulsion de Foie Gras de Canard aux Figs et Confit d'Oignons  
Verrines ou Cuillères de Ratatouille Froide aux Saveurs Provençales  
Verrines de Fruits de Mer à la Provençale  
Verrines Gaspacho au Basilic  
Verrines Langouste Agrumes Avocat  
Verrines Mousse d'Avocat aux Crevettes  
Verrines Mousseline de Cèpes  
Verrines Haricots Rouges à la Brésilienne  
Verrines Poivrons Confits Huile d'Olive Cumin  
Verrines Tatare de Saint-Jacques  
Verrines (ou Cuillères) Velouté de Betterave

### ***MISES EN BOUCHE***

Crème de Pointes d'Asperge Jeunes  
Emulsion de Foie gras de Canard aux Figs et Confit d'Oignon  
Gaspacho au Basilic  
Mousse d'Avocat aux Crevettes  
Mousse de Brochet Nantua  
Mousseline de Cèpe au Parmesan  
Velouté de Betterave  
Verrines Cappuccino de Morilles  
Verrines de Ratatouille Froide aux Saveurs Provençales

### ***ENTREES FROIDES***

Assortiment de Crudités  
Assortiment de Charcuterie / Assortiment de Saucissons tranchés de nos Régions  
Bagels / Hamburgers Crudités / Végétariens  
Carpaccio de Bœuf au Basilic Parmesan et Huile d'Olive  
Carpaccio de Saint-Jacques Safranées  
Carpaccio de Saumon à l'Aneth  
Chausson Epinard Fêta ou Cresson  
Dorade Crue ou Thon Rouge au Lait de Coco (Polynésien)  
Eclair Duo de Saumon Frais Mariné au Citron et Saumon Fumé et Crème à l'Aneth  
Flan de Homard aux Morilles  
Gâteau de Foie de Volailles  
Marbré de Foie Gras de Canard aux Figs et son Pain d'Epices  
Méli-mélo de Gambas et de Mangues à la Coriandre Fraiche  
Nems de Courgettes Crues aux Saveurs Méditerranéennes  
Œuf surprise (crevette/ anchois/thon)  
Poivrons Farcis  
Pressé de Mangue et de Foie Gras et sa Confiture d'Oignon  
Raïta de Concombre ou Tomate Oignon  
Ratatouille Froide aux Saveurs Provençales  
Rondelles d'Aubergines à la Tomate Fromage Basilic et Huile d'Olive

Rôti de Bœuf tranché fin et ses sauces  
Rôti de Porc tranché fin et ses sauces  
Rouleaux de Printemps  
Salade Asiatique Croquante (Poivrons, Vermicelles de Soja et Soja, Champignons Noirs, Ciboule, Huile de Sésame, ...)  
Salade Brésilienne (Pomme de terre, Poulet, Ananas, Salade, Radis, Mayonnaise, Fritelles, ...)  
Salade Calendos (Camembert tiédi sur Salade, PdT, Jambon Cru, Tomate, ...)  
Salade César (Poulet, Parmesan, Jeunes pousses, croutons, ...)  
Salade Chinoise aux Crevettes Nouilles Coriandre et Cacahuètes  
Salade Chinoise Jambon et Crudités  
Salade de Chèvre Chaud Mélange de Jeunes Pousses Pignons de Pin et Noix  
Salade de Crabe  
Salade de Fêta au Zaatar  
Salade de Fruits aux Saint Jacques Rôties  
Salade de Hareng aux Pommes et à l'Huile d'Olive  
Salade de Jeunes Pousses aux Noix Poivrons et Tomates Confites  
Salade de Mangues Fraîches au Piment  
Salade de Médailles de Langouste au Beurre d'Orange  
Salade de Papaye  
Salade de Papaye Avocat Tomate  
Salade de Poivrons grillés à l'Huile d'Olive (Felfla mechouia bzit zitoun)  
Salade de Pommes de Terre et Poulet émietté (Salpicão de Frango)  
Salade du Pécheur  
Salade Grecque (Poivrons, Concombres, Tomates, Fêta, Olives noires, ...)  
Salade Hawaïenne (Riz crevettes ananas ...)  
Salade Libanaise au Cerfeuil (boulgour, Oignons, Tomate, ...)  
Salade Lyonnaise  
Salade Niçoise  
Salade Océane (Jeunes pousses, saumon, crevettes, fruits de mer, tomates, ...)  
Salade Périgourdine au Foie Gras de Canard et Magret  
Salade Piémontaise  
Salade Russe  
Sushis / Makis / Sashimis (Voir carte Sushis)  
Taboulé à la Menthe fraîche  
Taboulé Libanais (au Boulghour et Cerfeuil)  
Terrine Duo de Lotte et Saint-Jacques  
Tartare de Dorade Royale au Quinoa  
Tarte aux Epinards et Parmesan  
Terrine de Canard aux Pistaches  
Terrine de Dorade Royale aux petits légumes  
Terrine de Lapin aux Noisettes  
Terrine de Légumes aux saveurs Provençales et son coulis de Tomate  
Terrine de Poisson aux légumes  
Terrine de Poulet Basquaise  
Terrine de Rillettes de Porc  
Terrine de Saumon à l'Oseille avec Sauce Crèmeuse aux 2 Citrons  
Thon Rouge à la Tahitienne au Lait de coco  
Tranche de Foie Gras de Canard Recette Maison et Compotée de Pomme au Gewurztraminer  
Wrap au Saumon et Fromage Blanc, ...

### ***ENTREES CHAUDES***

Aumônière d'Agneau Confit  
Aumônière de Boudin Blanc aux Cèpes  
Bagels / Hamburgers Bœuf / Poulet / ...  
Beurek au Poireaux ou Epinards et Viande hachée

Briani (Inde, Ile Maurice - Riz Basmati, Poulet, ...)  
Brochette Bœuf au Kroeung (Cambodge - Peut s'accompagner de Concombre, Papaye, Riz, ...)  
Brochettes de Magret de Canard Laqué  
Cassolette d'Ecrevisses Sauce Nantua  
Cassolette de Rouget, Crevettes et Saint-Jacques  
Cassolette d'Escargots aux Cèpes et Riesling  
Chausson aux Epinards (fatayer)  
Chorba (Soupe Algérienne)  
Chou farci à la Viande et Saucisson de Légumes  
Cœurs d'Artichauts farcis aux Légumes  
Coquilles Saint-Jacques poêlées  
Coquilles Saint-Jacques Rôties au beurre aux herbes de Provence  
Crabe Farci  
Crevettes au Saté  
Crevettes Tikka Massala  
Cuisses de Grenouilles à La Lyonnaise  
Duo de Nems de Confit de Canard aux Cèpes et son Mesclun parfumé au Vinaigre de Framboise  
Feuilleté Créole (poisson et légumes)  
Feuilleté de Filet de Saumon au Persil citronné  
Feuilleté de Ris de Veau aux Morilles sauce Madère  
Foie Gras de Canard poêlé  
Galette de Sarazin (Au choix: Œuf, Saumon, Andouille, ...)  
Lotte à l'Américaine  
Médallions de Langouste Poêlée Safranée  
Médallions de Langouste Rôtie au Beurre de Baratte et Herbes de Provence  
Nems au Porc ou au Poulet  
Nems Crabe (ou Porc) et Crevette  
Panier Feuilleté de Riz de Veau aux Morilles  
Panier Feuilleté de Saint-Jacques et Fondue de Poireaux  
Quenelles Lyonnaises Sauce Nantua  
Queue de Langouste à l'Armoricaine  
Queue de Langouste au Beurre Vanillé  
Salade de Chèvre Chaud Mélange de Jeunes Pousses Pignons de Pin et Noix  
Samossa à l'Agneau  
Samossa au Bœuf  
Soufflet de Dorade au Cresson  
Soupe Cambodgienne au Poulet et Champignons  
Soupe Phnom Phen (Cambodge - Porc, Crevettes, ...)  
Tarte à l'Andouillette et à la Moutarde  
Travers de Porc caramélisés  
Wrap au Poulet et Légumes, ...

### ***PLATS DE POISSON ET CRUSTACES***

Carry aux Crevettes  
Cassolette de Rouget, Crevettes et Saint-Jacques  
Crevettes à l'Indonésienne  
Crevettes Tikka Massala  
Curry de Poisson  
Dorade ou Bar Braisé  
Dos de Cabillaud Rôti au Thym et Romarin Sauce au Beurre  
Eclair Duo de Saumon Frais Mariné au Citron et Saumon Fumé et Crème à l'Aneth  
Feuilleté de Filet de Saumon au Persil citronné  
Filet de Bar Sauvage Grillé aux Herbes de Provence Fenouil et Huile d'Olive  
Filet de Capitaine aux Crevettes sur feuille de Bananier

Filet de Dorade Sauce au Beurre *ou* au Vin Blanc  
Filet de Loup sauce au Riesling  
Filet de Perche à l'Hollandaise  
Filet de Saumon Sauce Citronnée à l'Aneth  
Homard au vin du Jura et son risotto aux Girolles  
Lotte à l'Américaine  
Loup Poêlé sauce aux Fruits de Provence  
Médailles de Langouste Poêlée Safranée  
Médailles de Lotte sauce au Vin Blanc  
Noix de Saint Jacques au Wok  
Panier Feuilleté de Saint-Jacques et Fondue de Poireaux  
Poisson Tahitien (avec crudités citronnées)  
Queue de Lotte au Vin Blanc et sa mousse crémeuse citronnée  
Saumon au Lait de Coco (avec ou sans Mangue)  
Scampis sautées aux légumes  
Terrine de Saint-Jacques en gelée Safranée

## ***PLATS DE VIANDE***

### **Agneau**

Agneau au Yaourt  
Aubergine au Mouton ou Agneau  
Blanquette d'Agneau à l'ancienne  
Curry d'Agneau à l'Indienne  
Gigot d'Agneau de 7 heures  
Moussaka d'Aubergine à l'Agneau ou Mouton  
Navarin d'Agneau à la Provençale  
Sauté d'Agneau à la Mongole  
Sauté d'Agneau au Curry  
Souris d'Agneau Rôtie au Thym et au Romarin  
Tajine d'Agneau aux Abricots  
Tajine d'Agneau aux Pruneaux

### **Bœuf et Veau**

Blanquette de Veau à l'ancienne  
Bœuf à la Thaïlandaise  
Bœuf aigre doux à la Mangue  
Bœuf Bourguignon  
Bœuf Chouchou (Christophine ou Chayotte)  
Bœuf Luc Lac (Cambodge)  
Brochette de Bœuf à la Tahitienne  
Brochette de Bœuf au Kroeung (Cambodge - Peut s'accompagner de Concombre, Papaye, Riz, ...)  
Bœuf Teriyaki et Légumes Croquants  
Filet de Bœuf Forestier en Croûte  
Mignons de Bœuf au Porto  
Moussaka  
Osso Bucco de Veau  
Rôti de Bœuf ou de Veau à l'Ardéchoise Sauce aux Châtaignes  
Saté au Bœuf  
Sauté de Bœuf au Basilic  
Sauté de Veau Marengo  
Veau façon Tournedos sauce au deux Poivres  
Veau façon Tournedos sauce Mère

### **Gibier**

Aiguillettes de Canard sauce au Foie Gras  
Canard au Curry  
Canard laqué  
Civet de Chevreuil  
Cuisse de Canette aux Airelles  
Magret de Canard tranché parfumé au vinaigre de framboise  
Tajine de Cuisse de Canard (au choix: aux Olives / aux Légumes / aux Pommes)  
Tournedos de Canard  
Venaison aux Prunes (Cerf / Biche)

### **Porc**

Colombo de Porc  
Filet Mignon de Porc sauce aux Cèpes  
Filet Mignon de Porc sauté aux Coques à la Ciboulette  
Goulache  
Jambon Sauce Madère  
Médallions de Porc aux Pleurotes  
Porc aigre doux Mangues Ananas  
Porc au Caramel  
Porc au Curry  
Porcelet(s) Rôti(s)  
Rougail à la Saucisse  
Sauté de Porc à la Crème de Moutarde Ancienne  
Travers de Porc caramélisés

### **Volaille**

Brochette de Poulet à la Tahitienne  
Carry au Poulet  
Chapon à l'Orange  
Chapon Farci aux Marrons  
Chapon Farci aux Pommes et Pruneaux  
Chapon aux Champignons Forestiers et Sauce au Foie Gras de Canard  
Délice de Volaille aux Cèpes et Girolles (haut de cuisse de poulet)  
Fricassée de Dinde à l'Ancienne  
Fricassée de Poulet au Thym  
Oie de la Saint Michel aux Marrons  
Pintade Forestière aux Cèpes  
Poulet aux Amandes et à la Cannelle  
Poulet au Cidre Breton  
Poulet au Citron  
Poulet au Curry  
Poulet au Saté (7 légumes, Lait de Coco, ...)  
Poulet Basquaise  
Poulet Fermier au Vin Jaune et aux Morilles  
Poulet Madras  
Poulet Massalé  
Poulet Tikka Massala  
Poulet Sauce à la Prune  
Poulet Tandoori  
Shop Suey au Poulet (sauce soja, légumes)  
Suprême de Pintade aux Morilles  
Suprême de Volaille aux Champignons  
Tajine de Poulet Olives Citron  
Tajine de Poulet Dattes et Miel

## ***AUTRES PLATS***

Albondigas (Boulettes Bœuf porc tomates)  
Aubergine farcie (Viande ou légumes)  
Boulettes de Viandes au cumin (Agneau ou Mouton et Veau)  
Boudins Créole aux Pommes  
Briani (Inde, Ile Maurice - Riz Basmati, Poulet, ...)  
Cabri Massalé ou Fricassée aux Champignons et Lardons  
Chao Men Royal (Polynésien)  
Chou farci à la Viande et Saucisson de Légumes  
Couscous Agneau Poulet Merguez  
Feuilles de chou farcies à la Viande (Agneau, ou Mouton, ou Bœuf, Tomate, Menthe, ...)  
Fou Youn Ha (Polynésien)  
Kai Fan (Polynésien)  
Kig Ha Farz (Plat Breton: Lard, Bœuf, chou, Navet, Oignons, ...)  
Ma'a Tinito (Polynésien)  
Nouilles Chinoises sautées aux légumes  
Pad Thaï au Tofu et Nouilles de Riz  
Paëlla (Préparation devant vos convives possible)  
Poêlée de Quinoa sauté au Tofu et Légumes aux 5 épices  
Porc au Sucre (Polynésien)  
Poulet Ananas (Polynésien)  
Poulet Fafa (Polynésien)  
Pua'a Chou (Polynésien)  
Pua'a Sauce Huitre (Polynésien)  
Soupe à l'Oignon Gratinée  
Tagliatelles Fraîches aux Asperges  
Tajine de Légumes (Avec ou sans Tofu)  
Tartiflette  
Tofu légèrement mariné au piment d'Espelette et ses tagliatelles Fraîches  
Tripes à la Mode de Caen

## ***ACCOMPAGNEMENTS***

Achard Citron et/ou Mangue  
Artichauts farcis à la Viande épicée  
Brochette de Banane Plantain frite  
Cœurs d'Artichauts farcis aux Légumes  
Duo Mousseline de Carottes et Topinambour ou Pomme de Terre Maison  
Ecrasé de Vitelotte ou Patates Douces aux Cèpes  
Fricassée de Cèpes et Girolles (avec crème)  
Fricassée de Champignons Forestiers  
Gratin de Cardons (en saison)  
Gratin Dauphinois  
Gratin de Brocolis et Chou-fleur à la Crème et Fromage  
Gratin de Courgettes à la Crème Fraîche  
Gratin de Légumes à la Crème fraîche  
Gratin de Pomme de Terre au Foie Gras et Marrons  
Mie Goreng (Nouilles, Crevettes, Poulet, Œufs, ...)  
Mini Tatin de Tomate Confite  
Nasi Goreng (Riz, Crevettes, Poulet, Œuf, ...)  
Nouilles Chinoises sautées aux Légumes  
Poêlée de Cèpes et Girolles (au beurre sans crème)  
Poêlée de Légumes à l'Indienne  
Poêlée de Légumes au Curry et Lait de Coco

Poêlée de Petits Légumes  
Pois du Cap  
Ratatouille aux Saveurs Provençales  
Ravioles (différentes garnitures)  
Risotto aux Asperges et Crevettes  
Risotto aux Cèpes et Ecrevisses ou Risotto aux Girolles  
Riz à l'Espagnol  
Riz aux Crevettes  
Riz Cantonais  
Rosace de Pommes de Terre Dorées au Four  
Soufflé de Légumes  
Tatin de Tomates Confites au Vinaigre Balsamique de Modène  
Tatin Provençale à la Tomate confite  
Timbale de Riz Blanc Thaï légèrement parfumé au Jasmin  
Timbale Sélection de 3 Riz ou Riz Sauvage

### ***FROMAGES***

Assiette de 3 Fromages sur feuille de salade  
Brochette de 3 Fromages  
Cervelle de Canut  
Fromage Blanc Frais  
Fromage de Brebis Basque et sa Confiture de Cerises Noires  
Plateau de Fromages Affinés de Nos Régions

### ***DESSERTS***

Ananas Rôti à la Cardamome  
Anneaux aux Amandes (Oriental)  
Bassboussa à l'Eau de Fleur d'Oranger  
Beignet d'Ananas Flambé au Cognac  
Brownies (Chocolat avec Noix ou Amandes)  
Brunoise d'Ananas Caramélisé et Chantilly d'Ananas à la Vanille  
Bûche de Noël  
Cheesecake Coulis de Framboises  
Cornes de Gazelle  
Crème Brûlée  
Crème Indienne à la Mangue (Mangue, Crème Fraîche, Lait, Amandes, Safran ...)  
Croquets aux Amandes  
Cupcake  
Dacquoise aux Fruits Rouges  
Entremet à la Mousse de Fruits Exotiques  
Entremet Croustillant Chocolat Noisette  
Entremet Mousse de Fruits Rouges  
Entremet Poire Caramel  
Far Breton  
Figues Caramélisées au Vin épicé  
Fondant au Chocolat  
Forêt Noire  
Fraisier  
Framboisier  
Galette Rhum Banane  
Gâteau Basque  
Gâteau Brésilien à l'Orange  
Gâteau Breton  
Gâteau Chocolat Framboise

Gâteau Créole à l'Orange ou Gâteau à la Banane ou à la Noix de Coco  
Gâteaux des Mariés Personnalisés Etagés (Supports séparés)  
Griwech  
Halwa de Carottes  
Kalb el louz  
Macarons (assortiment)  
Makrout aux Dattes (Oriental)  
Mignardises (assortiment)  
Mille Feuilles à la Framboise  
Minis Galettes Rhum Banane  
Mousse au Kiwi et à la Banane, Parfumée à la Vanille (Indien)  
Nôm Bak Bin (Cambodge - Manioc, Coco, ...)  
Nôm Kornng (Cambodge - Farine Riz, Sucre, Sésame, ...)  
Opéra  
Pâtisseries Orientales (Afrique du Nord, Liban, ...)  
Pièce Montée Choux à la Crème Personnalisée  
Pièce Montée Macarons  
Poe Banane ou Papaye (Polynésien)  
Poirier  
Rochers Coco  
Salade de Fruits Exotiques  
Salade de Fruits Frais de Saison  
Tarte Meringuée à la Bananas ou à l'Ananas (Polynésien)  
Verrine Dacquoise Fruits Rouges  
Verrine Mousse à la Mangue  
Verrine Mousse au Chocolat  
Verrine Mousse d'Ananas à la Vanille  
Wedding Cake Personnalisé  
Youyou (Oriental)  
Zlabia (Oriental)

### ***CAFE ET THES***

Service à table  
En "Open Bar" au buffet  
Café gourmand servi à table  
Café gourmand en "Open Bar" au buffet  
Assortiment de Thés en "Open Bar" au buffet

### ***OPTIONS (Produits)***

*(Certaines options sont déjà incluses selon le type de prestation, comme les Mariages par exemple)*

Animations / Ateliers Culinaires: Plancha, Wok, minis Burgers, Découpe Jambon, Bar à Huîtres, Makis/Sushis, ... autres.  
Buffet des Desserts  
Eau Minérale réfrigérée (Plate et Pétillante)  
Fromage Blanc Frais Crème Faîche Coulis de Fruits Rouges / Fromages Secs  
Gâteau d'Anniversaire Personnalisé  
Gâteau des Mariés Personnalisé (Gateaux Etagés ou Wedding Cake)  
Mises en bouche / Mignardises  
Pain en Portion individuelle (2 / personne : Tradition, Campagne, Céréales, ...)  
Pièce montée Choux à la Crème Personnalisée (minis 35 choux)  
Sodas et jus de fruits (Coca, Orange, Ananas, ...)  
Trou Normand (Pomme Calvados, Poire Calvados ou Menzana, Citron Vodka, ...)  
Wedding Cake Personnalisé

### ***OPTIONS (Matériel et Service)***

*(Certaines options sont déjà incluses selon le type de prestation, comme les Mariages par exemple)*

Cuisinier avec matériel (Minimum 5h)

Fontaine de Champagne (avec ou sans fourniture du Champagne)

Fontaine de Chocolat et Fruits Frais de Saison (Egalement Fruits Exotiques)

Fourniture des Verres et/ou Flûtes

Mange Debout / Guéridon diamètre 60 cm

Nappes en « non tissé » (Coloris au choix)

Nappes et Serviettes en Coton Blanc

Nappes, Chemins de Table et Serviettes en « non tissé » (Imitation tissus – coloris au choix)

Nappes en Coton Blanc (toutes dimensions)

Serveur (Minimum 5h)

Vaisselle complète nécessaire au Repas (Inclus ou forfait par personne)

### ***APERITIFS ET VINS***

Apéritif ou Cocktail (Punch, Ti' Punch, Mojito, Caïpirinha, Soupe Angevine, Kir, ...)

Champagne de notre sélection

Côtes du Rhône Rouge, Blanc ou Rosé de notre sélection

Côtes du Rhône Maison M. CHAPOUTIER

Crémant d'Alsace Blanc ou Rosé Pierre Paul ZINK

Vins d'Alsace Maison Pierre Paul ZINK (Pinot Gris, Riesling, Vendanges Tardives, ...)