

LES OPTIONS COCKTAILS

Formules à la carte ou formules forfaitaires



LES BOISSONS

Les softs

Pur Jus d'orange 1l	3,50€
Jus de pommes 1l	4,50€
Coca cola 1,5l	3,00€
Coca cola light 1,5	3,00€
Orangina 1,5l	4,00€
Saint Amand plate 1,5l	1,50€
Saint Amand pétillante 1,5l	1,50€
Evian plate 1l bouteille en verre	2,80€
San Pellegrino 1l	3,20€
Cristalline plate 1,5l	1,00€
Cristalline pétillante 1,5l	1,00€

LES BOISSONS ALCOOLISEES

Les bulles

Pétillant Brut 0,75cl	5,00€ TTC
Méthode tradition 0,75cl	9,00€ TTC
Champagne brut 0,75cl	20,00€ TTC

Les vins blancs

Bouteille de 0,75 cl

Sauvignon	5,00€ TTC
Côte de Bergerac	9,00€ TTC
Chablis	14,00 € TTC

Les vins rouges

Bouteille de 0,75 cl

Bordeaux Baron de Listac	6,00€ TTC
Bordeaux Château Carpena	9,00€ TTC
Saint Emilion La Gaffelière	14,00€ TTC

Les vins rosés

Côtes de Provence	10,00€ TTC
-------------------	------------

Les bières

Leffe Blonde 75 cl	4,00€ TTC
Ch'ti Blonde 75 cl	4,00€ TTC

Les ateliers culinaires

Minimum de 50 personnes. Prix **3,00€TTC/personne**

- Foie gras poêlé et toasts briochés
- Saumon fumé, blinis ou cuillère et crème raifort
- Crêpes, tartinade chocolat, confitures, sucres (-1€/personne)

Le matériel

Mange debout ambiance nappé **12,00 euros TTC** (noir, blanc ou rouge)

Le service en cocktail

1 serveur sur la base de 40 personnes à 25 euros de l'heure. Prévoir une vacation de quatre heures soit une heure et demie avant pour la mise en place, deux heures de service et trente minutes de débarrassage.

Le matériel pour votre Cocktail

Forfait à 1€ TTC par invité : nappage tissu pour buffet, serviettes, verrerie, vasques à rafraîchir, plateaux de service, pichets. Un buffet pour 50 personnes

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.*

Les prix s'entendent TTC au taux de TVA de 10%. Sauf les boissons alcoolisées au taux de TVA de 20%