



Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

Minimum de 20 personnes

25 euros TTC / Pers.

Corbeille de crudité accompagnée de ses sauces maison

Mini club Italien

Mini wrap Poulet thaï

Verrine salé de saison

Tomate cocktail farcie chèvre frais pesto miel et pignon de pin

Bruschetta du moment

Mini croque monsieur

Mini brochette Poulet mariné et légumes croquants

Cakes salés

Piqué aux 3 fromages

3 Mignardises sucrées variées

(brochettes de fruits, mini verrine sucrées, mini tartelette
pâtissière)

Possibilité d'ajouter une ou des animations culinaires se référer
à l'onglet correspondant - espace Traiteur

**La livraison et le retrait du matériel est facturé 50 euros
jusqu'à 20 km au départ de nos locaux (au - delà un
supplément vous sera demandé)**

Compris dans la formule :

Les serviettes cocktail, les petites assiettes

Le nappage du cocktail et son dressage

Pour tout supplément (vaisselle, verrerie, service, boisson,
etc) se référer à l'onglet option - espace traiteur

Supplément Clé en main :

15 euros TTC/pers.

Personnel de service sur une vacation de 6 heures maximum

Les boissons soft (eau plate et gazeuse, coca, jus de fruits
variés)

Cocktail 2 aux choix (soupe champenoise, marquise, sangria,
punch des îles, mojito)

La verrerie