



Cocktail ou Vin d'honneur

Minimum 20 adultes
13 euros TTC / pers.

Corbeille de crudités accompagné de ses sauces maison

Pain surprise suédois

Crumble de tartare de tomates et courgette, chèvre frais,
miel et pignon de pin en verrine

Gaspacho de légumes de saison en verrine

Mini croque monsieur

Mini wraps au saumon fumé maison

Mini bruschetta poivron grillé et chorizo

Mini Quiche variée

Mini brochette tomate mozzarella au pesto

Abricots et pruneaux secs en chemise de lard

Olives marinées

Accoustilles salées

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

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 :

11 euros TTC/pers.

Personnel de service sur une vacation de 3 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

