

Nos suggestions de boissons et cocktails



- **Boissons : sur la base de 2 verres par personne**

- ✓ **Formule Softs** : 5.14 € HT soit 5.65 € TTC / personne
Café Nespresso, thé, jus de fruits, coca-cola, eaux plates et gazeuses
- ✓ **Formule Vin blanc cassis** : 5.10 € HT soit 5.90 € TTC / personne
Vin blanc, crème de cassis, jus de fruits et coca cola
- ✓ **Formule sangria** : 5.94 € HT soit 6.90 € TTC / personne
Sangria, jus de fruits et coca cola
- ✓ **Formule punch** : 6.23 € HT soit 7.25 € TTC / personne
Punch, jus de fruits et coca cola
- ✓ **Formule Vins de Savoie** : 7.13 € HT soit 8.25 € TTC / personne
Jongieux blanc, Gamay rouge de Savoie, jus de fruits, coca cola et eaux minérales
- ✓ **Formule Cerdon** : 8.51 € HT soit 9.90 € TTC / personne
Cerdon, jus de fruits, coca cola et eaux minérales
- ✓ **Formule Pétillant de Savoie** : 8.51 € HT soit 9.90 € TTC / pers.
Pétillant de Savoie + crème de fruits, jus d'orange,
Jus de fruits, coca cola et eaux minérales
- ✓ **Formule Champagne Heidsieck Monopole** : 13.80 € HT soit 16.25 € TTC / personne
Champagne Heidsieck + crème de fruits, jus de fruits, coca cola et eaux minérales

Prix TTC valables pour l'année 2017

Pour accompagner vos boissons, nous vous proposons un large choix de mets salés ou sucrés, froids ou chauds, ainsi qu'un choix de pains surprises. A vous de choisir !!

- **Les pains surprises** : 45 € TTC le pain de 40 sandwiches minimum

Composez votre pain surprise selon vos envies !!



Le Nordique
Pain rond

Choisissez votre pain
Nordique, Campagnard
ou **Tendance** et
garnissez-le avec ce
qu'il vous plaît :

Jambon cru
Saumon fumé
Rosette
Salami
Emmental
Fromage aux herbes



Le Campagnard
Pain rond



Le Tendance

Pain de mie carré multicolore au saveur de basilic, tomate et olive

- **Panier légumes croque au sel** (légumes crus servis avec des sauces)
: 2.80 € HT soit 3.00 € TTC / personne
- **Assortiment de fromages + pain** (Dent du Chat, Tomme de Savoie et Fourme d'Ambert) : 3.74 € HT soit 4.00 € TTC / personne

Prix TTC valables pour l'année 2017

- **Les cocktails :** A composer selon vos envies et votre budget

1. Les pièces froides salées à 1.45 € TTC l'unité

<p>Mini brochette de tomate et mozzarella</p> <p>Mini brochette poulet et abricot</p> <p>Mini brochette de charcuteries</p>	<p>Verrine chèvre et tomate</p>  <p>Verrine de gaspacho à la tomate et tapenade</p>	<p>Cuillère de carpaccio de bœuf au pesto</p> <p>Cuillère de ratatouille et fromage de chèvre</p>	<p>Mini lunch (petite brioche fourrée)</p> <p>Canapé prestige</p> <p>Duo de gaspacho (2 parfums)</p> 
---	--	---	--

2. Les pièces chaudes salées à 1.45 € TTC l'unité

<p>Cassolette de tartiflette au reblochon</p> <p>Risotto crémeux aux champignons</p>	<p>Brochette de Diot de Savoie et polenta</p>  <p>Chouquettes au comté (3)</p>	<p>Toast de boudin blanc et pomme Golden</p> <p>Mini brochette de poulet aux épices</p> <p>Bouchée dégustation</p>	<p>Mini pizza + Mini quiche (2)</p> <p>Duo de soupes (2 parfums)</p> 
--	---	--	--

3. Les pièces sucrées à 1.45 € TTC l'unité

<p>Verrine de crème au chocolat</p> <p>Verrine de crème au citron</p> <p>Verrine de crème au caramel beurre salé</p>	<p>Riz au lait et fruits rouges</p> <p>Compotée de pomme fraise et son crumble</p> <p>Mini moelleux</p>	<p>Macaron</p> 	<p>Mini baba chantilly</p> <p>Mini cake</p> <p>Mini brochette de fruits</p>
--	---	---	---

4. Les pièces froides salées à 2.00 € TTC l'unité

<p>Mini brochette Œuf de caille et saumon fumé</p> <p>Sucette de tomate mozzarella au pesto vert</p> <p>Mini brochette de magret de canard fumé et fruit frais</p>	<p>Mini brochette de foie gras et figue moelleuse</p>  <p>Mini brochette de gambas et pois gourmand</p>	<p>Verrine de crevette sauce cocktail</p> <p>Mini wraps au saumon fumé</p> <p>Tartare de St Jacques huile d'olive au citron</p>
--	--	---

5. Les pièces chaudes salées à 2.00 € TTC l'unité

<p>Cassolette de crevettes au curry et lait de coco</p> <p>Mini brochette d'onglet de boeuf</p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>Cassolette de noix de pétoncles au beurre blanc</p>	<p>Mini cheese burger</p> <p>Escargots en persillade</p>  <p>Mini paniers feuilletés (2)</p>
--	--

6. Les pièces sucrées à 2.00 € TTC l'unité

<p>Verrine de Tiramisu</p> <p>Assortiment de verrines aux fruits et chocolat</p> 	<p>Duo de mini éclairs (2 parfums)</p> <p>Mini pâtisserie au chocolat</p> <p>Mignardise</p>
--	---

- Quelques exemples de formules « toutes prêtes » :



Information importante : pour un cocktail déjeunatoire ou dînatoire, compter au minimum 15 pièces par personne

- ✓ **Le Convivial** : 5.27 € HT soit 5.80 € TTC / personne
(2 pièces froides et 2 pièces chaudes)

1 canapé froid, 1 mini lunch froid
1 bouchée dégustation, 1 mini brochette diot-polenta

- ✓ **Le Rencontre** : 8.41 € HT soit 9.25 TTC / personne
(2 pièces froides, 2 pièces chaudes et 2 pièces sucrées)

1 canapé froid, 1 mini lunch froid
1 bouchée dégustation, 1 mini brochette diot-polenta
1 macaron, 1 verrine (assortiment aux fruits et chocolat)

- ✓ **Le Dégustation** : 12.86 € HT soit 14.15 € TTC / personne
(3 pièces froides, 3 pièces chaudes et 3 pièces sucrées soit 9 pièces par personnes)

1 mini lunch
1 mini brochette tomate-mozzarella
1 verrine chèvre-tomate

1 cassolette de tartiflette au reblochon
1 risotto crémeux au parmesan
1 mini brochette de diot-polenta

1 mini moelleux
1 verrine (assortiment aux fruits et chocolat)
1 mignardise

- ✓ **Le Gourmand** : 23.77 € HT soit 26.15 € TTC / personne
(6 pièces froides, 6 pièces chaudes et 3 pièces sucrées soit 15 pièces par personne)

1 canapé
1 mini sandwich
1 mini wraps au saumon fumé
1 mini brochette de magret et fruit frais
1 mini brochette de foie gras et figue moelleuse
1 mini brochette tomate et mozzarella

1 bouchée dégustation
1 mini brochette d'onglet de boeuf
1 mini cheese burger
1 mini brochette de diot - polenta
1 mini cassolette de tartiflette
1 cassolette de noix de pétoncles au beurre blanc et ciboulette

1 mini moelleux
1 trio gourmand en verrines (aux fruits et chocolat)
1 instant chocolat

- ✓ **Le Raffiné** : 30.23 € HT soit 33.25 € TTC / personne
(6 pièces froides, 6 pièces chaudes, fromage et 4 pièces sucrées soit 16 pièces par personne + fromages)

1 mini lunch
1 tartare de St Jacques huile d'olive au citron
1 mini brochette de foie gras et figue moelleuse
1 mini brochette œuf de caille et saumon fumé
1 mini brochette gambas et pois gourmand
1 verrine de crevette sauce cocktail

1 bouchée dégustation
1 escargot en persillade
1 mini cheese burger
1 cassolette de crevettes au curry et lait de coco
1 cassolette de noix de pétoncles au beurre blanc et ciboulette
1 risotto crémeux aux champignons

Assortiment de dés de fromages (3 sortes) et pains spéciaux

1 mini brochette de fruits
1 trio gourmand en verrines (aux fruits et chocolat)
1 mignardise
1 mini moelleux