

Cocktails

2025 - 2026

Salés et sucrés

(A partir du 17 janvier 2025)

Cocktails formule froide

Formule n°2

(8 salés – 3 sucrés)

- Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

- 1 canapé saveur (filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée)
1 canapé prestige sur fond de tartelette brisée (*saumon fumé, œuf de caille, magret de canard*)
1 navette (roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne)
1 wrap (thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon)
1 verrine crumble de chorizo sur sa crème de courgettes
1 carpaccio de bœuf, parmesan et noisettes
1 Mauricette au boudin noir et pomme
1 mini club (*filet de dinde, jambon sec, saumon fumé, truite fumé, etc...*)

3 petits fours sucrés

PRIX PAR PERSONNE : 14.80 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
11,80 €	10,00%	10,73 €	1,07 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service – Verrerie – Nappage (en fonction du nombre de personne) : voir dernière page

Cocktails formule froide

Formule n°3

(9 salés – 3 sucrés)

- Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

- 1 toast pain surprise
1 wrap (thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon)
1 serpent de saumon fumé au raifort
1 cannelé salé
1 carpaccio de St Jacques aux graines de passion
1 verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite
1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto
1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne, etc...*)
1 brochette de poulet, mangue et ananas

- 2 petits fours sucrés
1 verrine sucrée

PRIX PAR PERSONNE : 16.40 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
13,40 €	10,00%	12,18 €	1,22 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service – Verrerie – Nappage (en fonction du nombre de personne) : voir dernière page

Cocktails formule froide

Formule n°4

(11 salés – 3 sucrés)

- Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

- 1 wrap (thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon)
1 serpentín de saumon fumé au raifort
1 cannelé salé
1 madeleine (fromage, ou pesto, ou curry)
1 toast pain surprise
1 carpaccio de St Jacques aux graines de passion
1 verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite
1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto
1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne, etc...*)
1 brochette de poulet, mangue et ananas
1 macaron au miel et Ste Maure de Touraine
- 2 petits fours sucrés
1 verrine sucrée

PRIX PAR PERSONNE : 18.10 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
15,10 €	10,00%	13,73 €	1,37 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service – Verrerie – Nappage (en fonction du nombre de personne) : voir dernière page

Cocktails formule froide

Formule n°7

(18 salés – 4 sucrés)

- Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

- 1 canapé prestige sur fond de tartelette brisée (*saumon fumé, œuf de caille, magret de canard*)
 1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne, etc...*)
 1 mini club (*filet de dinde, jambon sec, saumon fumé, truite fumé, etc...*)
 1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel
 1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)
 1 serpent de saumon fumé au raifort
 1 macaron saumon fumé aneth
 1 crème brûlée basilic et coulis de poivrons doux
 1 madeleine (fromage, ou pesto, ou curry)
 1 carpaccio de canard, parmesan et pistache
 1 cuillère cube saumon saveur asiatique
 1 verrine 3 couleurs (*rilette de poisson, guacamole épicé, poivrons confits à l'huile d'olive*)
 1 rouleau de jambon Parme Selle sur Cher aux poires et noix
 1 mini Opéra de foie gras de canard
 1 tartare de thon au piment d'Espelette
 1 brochette de veau et tomate confites
 1 tartine de pain céréales au St Nectaire fermier
 1 macaron au miel et St Maure de Touraine

- 2 petits fours sucrés
 1 verrine sucrée
 1 brochette de fruits frais

PRIX PAR PERSONNE : 30.40 € TTC (sans service)

Base T. T. C.	Taux tva	Base H. T.	Mt TVA
27,40 €	10,00%	24,91 €	2,49 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option : Service – Verrerie – Nappage (en fonction du nombre de personne) : voir dernière page

Cocktails Formule Chaude et Froide

Formule n°1

(6 salés – 3 sucrés)

- Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

- 1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne, etc...*)
1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)
1 toast pain surprise
1 verrine crumble de chorizo sur sa crème de courgettes
- 1 mini pain de campagne cœur fromage coulant (chaud)
1 pomme grenaille au foie gras de canard et sel de Guérande (chaud)
- 3 petits fours sucrés

PRIX PAR PERSONNE : 11.60 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
8,60 €	10,00%	7,82 €	0,78 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service – Verrerie – Nappage (en fonction du nombre de personne) : voir dernière page

Cocktails Formule Chaude et Froide

Formule n°2

(8 salés – 3 sucrés)

- Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

- 1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne, etc...*)
1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)
1 toast pain surprise
1 verrine crumble de chorizo sur sa crème de courgettes
1 mini club (*filet de dinde, jambon sec, saumon fumé, truite fumé, etc...*)
1 mauricette au boudin noir et pomme
- 1 mini pain de campagne cœur fromage coulant (chaud)
1 pomme grenaille au foie gras de canard et sel de Guérande (chaud)
- 3 petits fours sucrés

PRIX PAR PERSONNE : 13.40 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
10,40 €	10,00%	9,45 €	0,95 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service – Verrerie – Nappage (en fonction du nombre de personne) : voir dernière page

Cocktails Formule Chaude et Froide

Formule n°3

(8 salés – 3 sucrés)

- Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

- 1 canapé saveur (filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée)
 1 canapé prestige sur fond de tartelette brisée (*saumon fumé, œuf de caille, magret de canard*)
 1 navette (roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne)
 1 wrap (thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon)
 1 verrine crumble de chorizo sur sa crème de courgettes
 1 carpaccio de bœuf, parmesan et noisettes
- 1 mini burger au bœuf (chaud)
 1 animation chaude au choix
 (*rillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou noix de pétoncle, ou risotto aux cèpes*)

3 petits fours sucrés

PRIX PAR PERSONNE : 15.90 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
12,90 €	10,00%	11,73 €	1,17 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service – Verrerie – Nappage (en fonction du nombre de personne) : voir dernière page

Cocktails Formule Chaude et Froide

Formule n°5

(10 salés – 4 sucrés)

- Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

- 1 toast pain nordique (saumon fumé, foie gras de canard)
 1 serpentín de saumon fumé au raifort
 1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)
 1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel
 1 verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite
- 1 crevette Pamko (crevette panée au jus de betterave) (chaud)
 1 mini burger au bœuf (chaud)
 1 pomme grenaille au foie gras de canard (chaud)
- 1 animation escalope de foie gras poêlée au sel de Guérande
 1 animation magret de canard sur plancha mariné à la sauce soja
- 3 petits fours sucrés
 1 verrine sucrée

PRIX PAR PERSONNE TTC : 23.80 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
20,80 €	10,00%	18,91 €	1,89 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option :

Service – Verrerie – Nappage (en fonction du nombre de personne) : voir dernière page

Cocktails Formule Chaude et Froide

Formule n°6

(15 salés – 5 sucrés)

- Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

- 1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)
 1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*)
 1 mini opéra de foie gras de canard
 1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)
 1 serpent de saumon fumé au raifort
 1 carpaccio de St Jacques aux graines de passion
 1 cuillère cube saumon saveur asiatique
 1 verrine 3 couleurs (*rilette de poisson, guacamole épicé, poivrons confits à l'huile d'olive*)
 1 mini burger St Jacques
 1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel
 1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto
- 1 crevette Kuro (crevette panée au Charbon végétale) (chaud)
 1 pomme grenaille au foie gras de canard (chaud)
 1 animation bœuf mariné
 1 animation au choix
 (*rillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou noix de pétoncle, ou risotto aux cèpes*)
- 3 petits fours sucrés
 1 verrine sucrée
 1 brochette de fruits frais

PRIX PAR PERSONNE TTC : 29.40 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
26,40 €	10,00%	24,00 €	2,40 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option : Service – Verrerie – Nappage (en fonction du nombre de personne) : voir dernière page

Cocktails Formule Chaude et Froide

Formule n°7

(16 salés – 5 sucrés)

- Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

- 1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)
 1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*)
 1 mini opéra de foie gras de canard
 1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)
 1 serpent de saumon fumé au raifort
 1 carpaccio de St Jacques aux graines de passion
 1 cuillère cube saumon saveur asiatique
 1 verrine 3 couleurs (*rillettes de poisson, guacamole épicé, poivrons confits à l'huile d'olive*)
 1 mini burger St Jacques
 1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel
 1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto
- 1 crevette Kuro (crevette panée au Charbon végétale) (chaud)
 1 pomme grenaille au foie gras de canard (chaud)
 1 animation bœuf mariné
 1 animation escalope de foie gras poêlée au sel de Guérande
 1 animation au choix
 (*rillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou noix de pétoncle, ou risotto aux cèpes*)

- 3 petits fours sucrés
 1 verrine sucrée
 1 brochette de fruits frais

PRIX PAR PERSONNE TTC : 32.90 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
29,90 €	10,00%	27,18 €	2,72 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Option : Service – Verrerie – Nappage (en fonction du nombre de personne) : voir dernière page

Animations :

- Rillons et escargot en persillade (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne
- Gambas grillées (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne
- Noix de pétoncle (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne
- Risotto aux cèpes (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne

- Saumon tranché devant les invités : 2.00 € TTC par personne
- Banc d'huitre froide : 2.00 € TTC l'huitre par personne
- Boule de polenta, chèvre provençale : 2.00 € TTC par personne
- Jambon de Serrano : 2.00 € TTC par personne
(*Découpé devant les invités et servi sur une petite tranche de pain avec morceau de tomate sèche à l'italienne*)

- Découpe de foie gras et ses toasts de pain aux céréales : 2.50 € TTC par personne
- Magret de canard snaké sur plancha mariné à la sauce soja : 2.50 € TTC par personne
- Bœuf snaké sur plancha mariné : 2.50 € TTC par personne

- Escalope de foie gras poêlée au sel de Guérande : 3.50 € TTC par personne

Service – Verrerie – Nappage

Ci-dessous les tarifs pour le service, la fourniture de la vaisselle et du nappage

En fonction du nombre de convives :

Sur une base de 1 à 30 personnes :

Service (1 personne) – Verrerie – Nappage
Déplacement (au-delà de 20 km frais supplémentaires)
PRIX DE L'HEURE TTC : 45.00 € – 37.50 € HT

Sur une Base de 31 à 75 personnes :

Verrerie – Nappage – Service (2 personnes) (forfait 4 h comprenant installation – service – rangement)
Déplacement (au-delà de 20 km frais supplémentaires)
PRIX DE L'HEURE TTC : 45.00 € – 37.50 € HT

Sur une base de 76 à 100 personnes :

Verrerie – Nappage – Service (forfait 4 h comprenant installation – service – rangement)
Déplacement (au-delà de 20 km frais supplémentaires)
PRIX PAR PERSONNE TTC : 4.00 € – 3.33 € HT

Ce prix s'entend pour une durée de 4h00, au-delà chaque heure sera facturée 45.00 € TTC par serveur.

Sur une base de 100 à 150 personnes et plus :

Verrerie – Nappage – Service (forfait 4 h comprenant installation – service – rangement)
Déplacement (au-delà de 20 km frais supplémentaires)
PRIX PAR PERSONNE TTC : 3.70 € – 3.08 € HT

Ce prix s'entend pour une durée de 4h00, au-delà chaque heure sera facturée 45.00 € TTC par serveur.

*En raison de la configuration de certains lieux de réception et du nombre d'animations chaudes,
nous imposons parfois un serveur supplémentaire.*