



SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

LES COCKTAILS APERITIFS
Été/2024

COCKTAIL DE CLOTURE

COCKTAIL SALÉ OU SUCRÉ EN FORMULE 4, 6, 8 PIÈCES PAR PERSONNE
BOISSONS EN SUPPLÉMENT - FRAIS DE PERSONNEL EN SUPPLÉMENT

- 4 pièces maki assortis 10€ HT
- 4 pièces cocktail salées ou sucrées 15€ HT
- 6 pièces cocktail salées ou sucrées 21€ HT
- 8 pièces cocktail salées ou sucrées 28€ HT



Photos non contractuelles

PIÈCES COCKTAIL SALÉES FROIDES *

- Pomme granny / gambas / menthe
- Cœur de saumon / crème wasabi / radis / cerfeuil
- Thon juste saisi / pesto / coriandre
- Chiffonnade de bresaola / tomate confite
- Agneau / curry rouge / chili cress
- Poulet / romaine / tomate confite
- Blini / fromage frais / bouquet d'herbes
- Pois gourmand / poivrons grillé / basilic
- Pointe d'asperge / huile d'olive / orange

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES *

- Tartelette chocolat noir / fleur de sel
- Macarons
- Croustillant crème d'amande / myrtille
- Cornet crispy / chantilly / mascarpone / fruits
- Tartelette crème pistache / fraise
- Cannelé

FORFAITS APÉRITIF

Servis au buffet sur un format d'une heure de consommation
Avec boissons sans alcool, jus de fruits artisanal FINESSE des VERGERS, sodas,
Détox water, eau plate et gazeuse

- Kir tradition et vin blanc 7€ HT
- Champagne Senez 15€ HT
- Champagne Philipponnat 20€ HT
- Crémant 9€ HT
- Sangria blanche ou rouge 8€ HT
- Punch planteur 8€ HT
- Dégustation vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon 7€ HT
- Dégustation Vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon et bières à la pression 8€ HT
- Champagne Senez (1 bouteille pour 5) et vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon 18€ HT
- Champagne Senez (1 bouteille pour 5) et vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon, whisky 20€ HT

LES FORFAITS BOISSONS

FORFAITS APÉRITIF

Servis au buffet sur un format d'une heure de consommation
Avec boissons sans alcool, jus de fruits FINESSE des VERGERS, sodas, eau plate et gazeuse

Kir tradition et vin blanc	7€ HT
Champagne Senez	15€ HT
Champagne Philipponnat	20€ HT
Crémant	9€ HT
Sangria blanche ou rouge	8€ HT
Punch planteur	8€ HT
Dégustation vins rouges et blancs (1 bouteille pour 4) AOC Languedoc Roussillon	7€ HT
Dégustation Vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon et bières à la pression	8€ HT
Champagne Senez (1 bouteille pour 5) et vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon	18€ HT
Champagne Senez (1 bouteille pour 5) et vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon, whisky	20€ HT
CHAMPAGNE – Prix à la bouteille	
Philipponnat Royale réserve brut	49€ HT
Senez Carte Blanche	37€ HT

DÉJEUNER DE TRAVAIL

Sur la base de 1 bouteille pour 4 personnes

CÉPAGE DU LANGUEDOC

Terre de l'Engarran rouge
Terre de l'Engarran blanc

6€ HT

LES GRAPPES

Chapelle de Barbe Bordeaux rouge supérieur
Les Plantagenets, AOP Saumur blanc

10€ HT

BAR A VINS COCKTAILS ET BUFFETS DÉJEUNATOIRES

Sur la base de 1 bouteille 4

DÉGUSTATION DE VINS IGP ET AOP DU LANGUEDOC

Sélection de vins rouges et blancs du domaine Château de l'Engarran

7€ HT

DÉGUSTATION SÉDUCTION DE FRANCE

Château Maderot, Bordeaux rouge Grave
Haute Côte de Beaune, Aoc, domaine Billard, Bourgogne rouge
Les Châtaigniers, Sancerre blanc
Les Planchants, Bourgogne blanc aligoté

11€ HT

DÉJEUNER OU DÎNER RÉCEPTION ou GASTRONOMIQUE

Sur la base de 1 bouteille 2 personnes

MILLÉSIMES

Les Clairières Val de Loire Vin Blanc Pouilly Fumé
Chateau Victoria - Vin Rouge Haut Médoc

15€ HT

VENDANGES

Vin Rouge St Emilion Château Robin des Moines Bio
Vin Blanc AOC Montagny Millebuis

16€ HT

