



Aux Délicatesses

TRAITEUR



1242 Chemin de la Masse
01 800 Villieu Loyes Mollon
Tél. 04 74 61 43 09
Fax. 09 70 29 82 84
www.auxdelicatesses-traiteur.fr

Votre traiteur conseil

TARIFS 2019

CHERS CLIENTS,



De la plus petite et jusqu'à la plus grande de vos réceptions, déchargez-vous du souci en faisant appel à un service traiteur compétent :

- *Des prix très étudiés*
- *Des produits de 1^{er} choix*
- *Des conseils avisés*

Tous ces éléments réunis sont indispensables pour assurer la pleine réussite de vos projets.

L'organisation d'une réception de qualité, pour laquelle nous pouvons vous garantir une réussite totale, ne saurait être décidée à la seule lecture de ce document.

Il est indispensable que nous nous rencontrions : d'une part, dans le but de comprendre vos besoins et envies, et d'autre part afin que vous preniez connaissance de la prestation qui va être effectuée au cours de votre réception.

Dans le domaine de la cuisine, sachez que notre travail n'a pas de limite; du cocktail le plus simple, au repas le plus élaboré.

Nous restons bien entendu à votre entière disposition pour tout autre renseignement.

Nous vous remercions par avance de la confiance que vous nous témoignez.

**Gastronomiquement vôtre,
LES DÉLICATESSES**

GÉNÉRALITÉS SUR LES BUFFETS



Les repas fastueux des cérémonies de jadis tendent à disparaître, pour être remplacés par des buffets. Cérémonie de baptême, communion, mariage, inauguration ou réception d'affaires, revêtent maintenant le plus souvent cette forme.

Un buffet lunch vous libère de tous soucis et apporte une ambiance de fête à votre événement.

Cette délégation de pouvoir vous rend dès lors plus disponibles pour vos invités.

Selon la nature de l'évènement, et selon vos besoins, nos propositions seront différentes et personnalisées.

CONDITIONS GENERALES

Conditions de réservations et paiement:

Toute réservation sera effectuée par écrit, et sera accompagnées d'arrhes qui viendront en déduction de notre facturation. Le règlement définitif interviendra dans les 72 heures qui suivent la réception. Le nombre définitif d'invités sera confirmé au plus tard le lundi précédant la réception. Au-delà de ce délai, aucune diminution du nombre des invités ne pourra être acceptée, et c'est ce nombre qui sera pris en compte pour la facturation.

LES BOISSONS du Cocktail:



Nous pouvons vous proposer un forfait boissons adapté à vos besoins :

Apéritif :

2 boissons alcoolisées au choix :

Punch, Framboisine (rosé ou pétillant), Mojito, Marquissette, Sangria, Kir pétillant (framboise ou pêche), Chardonnay blanc

Softs : Jus de Pomme ou Orange, Coca, Eau plate et gazeuse

Prix par personne : 5.00€ ttc

Prix par personne (avec uniquement les boissons alcoolisées) : 3.50€ tt

Possibilité de Kir royal (avec Champagne) : + 3.00€ ttc / personne

Pensez également aux lendemains...

A la fin de ce catalogue, nous vous proposons un choix varié de brunchs du lendemain.





Aux Délicatesses

TRAITEUR

NOS MENUS

MENU n ° 1



BUFFET APÉRITIF LEGER :

- 3 Saveurs gourmandes sur petits toasts
 - 1 Verrine de saison guacamole / crabe
 - 1 Mappemonde ou Papillon de fruits
 - 1 Briochine garnie
 - 1 Pain surprise (rosette, jambon cru, saumon fumé...)
 - 1 Profiterole de canard au porto
 - 1 Mini Bouchée de Bourgogne)
 - 1 Quichette gourmande) *chaud*
 - 1 Acra ibérique)
 - 1 Spécialité de Francfort lardée)
- Plancha : 3 Brochettes assorties

BUFFET DINATOIRE LEGER :

- Soleil de Melon (selon saison)
- Paon de jambon cru et Rosette de Lyon
- Barque de délice norvégien et bouquet de crevettes
- Eventail de Terrine maison (Foie de volaille, lapin ou forestière)
- Assortiment de 3 compositions de crudités mélangés
- Condiments, mayonnaise, moutarde

PLAT CHAUD :

Viande et Accompagnements au choix- pages ci-après
(à table)

Fromage blanc à la crème avec ses fruits rouges (selon saison)
(fromages secs assortis pour les convives qui préfèrent)

DESSERT AU BUFFET :

- Macarons, mignardises sucrées assorties
- Tarte au citron meringuée, Tutti Frutti
- Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Forêt noire
- Fruits rouge frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & **CAFÉ Nespresso**

PRIX PAR PERSONNE TTC 33.00€ (TVA 10%)

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

MENU n° 2



BUFFET APÉRITIF :

- 2 Saveurs gourmandes sur petits toasts
- 1 Verrine guacamole/crabe
- 1 Mini Cuillère (foie gras-poire ou Saumon fumé-fromage frais)
- 1 Mappemonde ou Papillon de fruits et légumes
- 1 Profiterole de canard au porto
- 1 Mini Burger au fromage des Alpes
- 1 Briochine garnie
- 1 Mini Pain Burger Andalou
- 1 Pain surprise (rosette, jambon cru, saumon fumé...)

Chaud :

- 1 Quichette gourmande
- 1 Spécialité de Francfort lardée
- 1 Acra Ibérique
- 1 Mini Bouchée de Bourgogne

ATELIER ; Plancha : Brochette de Poulet Yakitori : miel/moutarde, soja/paprika, soja/curry
Brochette de Saint-Jacques et Gambas marinées
Mignonnette de Caille

Foie gras poêlé au vinaigre balsamique et toast (+2.00€ / personne)

BUFFET DINATOIRE :

- Soleil de Melon (selon saison)
- Paon de jambon cru et Rosette de Lyon
- Barque de délice norvégien et bouquet de crevettes
- Eventail de terrine maison (foie de volaille, lapin ou forestière)
- Assortiment de 5 compositions de crudités mélangées
- Rosace de poitrine farcie
- Echelle de rôti de porc
- Marquise de Rosbif
- ½ Pavé froid de l'Océan
- Condiments, mayonnaise, moutarde

PLAT CHAUD :

Viande et Accompagnements au choix- pages ci-après
(à table)

Fromage Blanc à la crème avec ses Fruits Rouges (selon saison)
(fromages secs assortis pour ceux qui ne veulent pas de blanc)

DESSERT AU BUFFET :

- Macarons, mignardises sucrées assorties
- Tarte au citron meringuée, Tutti Frutti
- Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Forêt noire
- Fruits rouge frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & **CAFÉ Nespresso**

PRIX PAR PERSONNE TTC 36.00€ (TVA 10%)

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)



BUFFET APÉRITIF :

- 2 Saveurs gourmandes sur petits toasts
- 1 Verrine guacamole/crabe
- 1 Mini Cuillère (foie gras-poire ou Saumon fumé-fromage frais)
- 2 Mappemonde ou Papillon de fruits et légumes
- 1 Profiterole de canard au porto
- 2 Mini Burgers au fromage des Alpes
- 1 Briochine garnie
- 1 Mini Pain Burger Andalou
- 1 Pain surprise (rosette, jambon cru, saumon fumé...)

Chaud :

- 1 Quichette gourmande
- 1 Spécialité de Francfort lardée
- 1 Acra Ibérique
- 1 Mini Bouchée de Bourgogne

ATELIER ; Plancha : : Brochette de Poulet Yakitori : miel/moutarde, soja/paprika, soja/curry
Brochette de Saint-Jacques et Gambas marinées
Mignonnette de Caille

Foie gras poêlé au vinaigre balsamique et toast (+2.00€ / personne)

BUFFET DINATOIRE :

- Soleil de Melon (selon saison)
- Paon de jambon cru et Rosette de Lyon
- Barque de délice norvégien et bouquet de crevettes
- Eventail de terrine maison (foie de volaille, lapin ou forestière)
- Assortiment de 5 compositions de crudités mélangées
- ½ Avocat garni
- Rosace de poitrine farcie
- Echelle de rôti de porc
- Marquise de Rosbif
- ½ Coquelet aux herbes
- ½ Pavé froid de l'Océan
- Condiments, mayonnaise, moutarde

PLAT CHAUD :

Viande et Accompagnements au choix- pages ci-après
(à table)

Fromage Blanc à la crème avec ses Fruits Rouges (selon saison)
(fromages secs assortis pour ceux qui ne veulent pas de blanc)

DESSERT AU BUFFET :

- Macarons, mignardises sucrées assorties
- Tarte au citron meringuée, Tutti Frutti
- Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Forêt noire
- Fruits rouge frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & **CAFÉ Nespresso**

PRIX PAR PERSONNE TTC 38.00€ (TVA 10%)
Prix par personne TTC (sans plat chaud) : 32.00€ (TVA 10%)
(Vaisselle, serviettes, nappes et service non inclus)

MENU n ° 4



BUFFET APÉRITIF LEGER :

- 3 Saveurs gourmandes sur petits toasts
 - 1 Verrine de saison guacamole / crabe
 - 1 Mappemonde ou Papillon de fruits et légumes
 - 1 Briochine garnie
 - 1 Pain surprise (rosette, jambon cru, saumon fumé...)
 - 1 Profiterole de canard au porto
 - 1 Mini Bouchée de Bourgogne)
 - 1 Quichette gourmande) *chaud*
 - 1 Acra ibérique)
 - 1 Spécialité de Francfort lardée)
- Plancha : 3 Brochettes assorties

REPAS À TABLE:

Entrée du gourmet
(*terrine de foie gras maison, magret de canard fumé, saumon norvégien, chiffonnade de salade*)

ou

Verdure potagère, Queues d'écrevisses chaudes, avocats et émietté de crabe

ou

Escalope de Foie gras chaud du Sud-Ouest, sur son toast de pommes caramélisées

Pavé de loup, sauce fine Champagne

ou

Soufflé de la Dombe, sauce crème et ciboulette

ou

Corolle de Sole tropicale, sauce crème et crustacés

ou

Cocotte de Saint-Jacques et Gambas, crème et vin blanc

Trou Normand

Viande et Accompagnements au choix- pages ci-après

Fromage Blanc à la crème avec ses Fruits Rouges (selon saison)
(*fromages secs assortis pour ceux qui ne veulent pas de blanc*)

DESSERT AU BUFFET :

- Macarons, mignardises sucrées assorties
- Tarte au citron meringuée, Tutti Frutti
- Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Forêt noire
- Fruits rouge frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & **CAFÉ Nespresso**

PRIX PAR PERSONNE TTC 36.00 € (TVA 10%)

PRIX SANS POISSON ET SANS TROU NORMAND TTC...33.00 € (TVA 10%)

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)



BUFFET APÉRITIF :

- 2 Saveurs gourmandes sur petits toasts
- 1 Verrine guacamole/crabe
- 1 Mini Cuillère (foie gras-poire ou Saumon fumé-fromage frais)
- 3 Mappemonde ou Papillon de fruits et légumes
- 1 Profiterole de canard au porto
- 3 Mini Burgers au fromage des Alpes
- 1 Briochine garnie
- 1 Mini Pain Burger Andalou
- 1 Pain surprise (rosette, jambon cru, saumon fumé...)

Chaud :

- 1 Quichette gourmande
- 1 Spécialité de Francfort lardée
- 1 Acra Ibérique
- 1 Mini Bouchée de Bourgogne

ATELIER ; Plancha : Plancha :

- Brochette de Poulet Yakitori : miel/moutarde, soja/paprika, soja/curry
- Brochette de Saint-Jacques et Gambas marinées
- Mignonnette de Caille

Foie gras poêlé au vinaigre balsamique et toasts (+2.00€ / personne)

REPAS À TABLE:

Entrée du gourmet

(terrine de foie gras maison, magret de canard fumé, saumon norvégien, chiffonnade de salade)

ou

Verdure potagère, Queues d'écrevisses chaudes, avocats et émiette de crabe

ou

Escalope de Foie gras chaud du Sud-Ouest, sur son toast de pommes caramélisées

Pavé de loup, sauce fine Champagne

ou

Soufflé de la Dombe, sauce crème et ciboulette

ou

Corolle de Sole tropicale, sauce crème et crustacés

ou

Cocotte de Saint-Jacques et Gambas, crème et vin blanc

Trou Normand

Viande et Accompagnements au choix- pages ci-après

Fromage Blanc à la crème avec ses Fruits Rouges (selon saison)

(fromages secs assortis pour ceux qui ne veulent pas de blanc)

DESSERT AU BUFFET :

- Macarons, mignardises sucrées assorties
- Tarte au citron meringuée, Tutti Frutti
- Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Forêt noire
- Fruits rouge frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & **CAFÉ Nespresso**

PRIX PAR PERSONNE TTC 39.00 € (TVA 10%)

PRIX SANS POISSON ET SANS TROU NORMAND TTC...36.00 € (TVA 10%)

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

MENU n ° 6 : Cocktail prestige et repas à table



APÉRITIF :

Miniatures chaudes
(servies aux invités)

- 1 Cassolette de poulet aux morilles
- 1 Cassolette de Queues d'écrevisses
- 1 Cassolette de Saint-Jacques
- 1 Mini bouchée de Bourgogne
- 1 Acra ibérique
- 1 Quichette gourmande
- 1 Spécialité de Francfort lardée

ATELIER :

Plancha: Brochette de Poulet Yakitori : miel/moutarde,
soja/paprika, soja/curry

Brochette de Saint-Jacques et Gambas

Mignonnette de Caille

Point chaud : Foie gras poêlé déglacé au vinaigre balsamique et toast

Miniatures froides
(sur le buffet)

- 2 Saveurs gourmandes sur petits toasts
- 1 Mappemonde de fruits
- 1 Mappemonde de légumes
- 1 Briochine garnie
- 1 Profiterole de canard au porto
- 1 Verrine guacamole / crabe
- 1 Mini burger au fromage des Alpes
- 1 Pain surprise (rosette, jambon cru, saumon fumé)
- 1 Mini Cuillère foie gras/poire ou Saumon fumé/fromage frais
- 1 Mini Pain Burger Andalou

REPAS À TABLE :

Entrée du gourmet

(terrines de foie gras maison, magret de canard fumé, saumon norvégien, chiffonnade de salade)

ou

Verdure potagère, Queues d'écrevisses chaudes, avocats et émietté de crabe

ou

Escalope de Foie gras chaud du Sud-Ouest, sur son toast de pommes caramélisées

ou

Cocotte de Saint-Jacques et Gambas, crème et vin blanc

Viande et Accompagnements au choix – pages ci-après

Fromage Blanc à la crème avec ses Fruits Rouges (selon saison)

(fromages secs assortis pour ceux qui ne veulent pas de blanc)

DESSERT AU BUFFET :

Macarons, mignardises sucrées assorties

Tarte au citron meringuée, Tutti Frutti

Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Forêt noire

Fruits rouges frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & **CAFÉ Nespresso**

PRIX PAR PERSONNE TTC 39.00 € (TVA 10%)

PRIX SANS ENTRÉE TTC..... 36.00 € (TVA 10%)

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

MENU n ° 7 : Cocktail prestige et buffet froid



APÉRITIF :

Miniatures chaudes
(servies aux invités)

- 1 Cassolette de poulet aux morilles
- 1 Cassolette de Queues d'écrevisses
- 1 Cassolette de Saint-Jacques
- 1 Mini bouchée de Bourgogne
- 1 Acra ibérique
- 1 Quichette gourmande
- 1 Spécialité de Francfort lardée

ATELIER :

Plancha: Brochette de Poulet Yakitori : miel/moutarde,
soja/paprika, soja/curry

Brochette de Saint-Jacques et Gambas

Mignonnette de Caille

Point chaud : Foie gras poêlé déglacé au vinaigre balsamique et toast

Miniatures froides
(sur le buffet)

- 2 Saveurs gourmandes sur petits toasts
- 1 Mappemonde de fruits
- 1 Mappemonde de légumes
- 1 Briochine garnie
- 1 Profiterole de canard au porto
- 1 Verrine guacamole / crabe
- 1 Burger au fromage des Alpes
- 1 Pain surprise (rosette, jambon cru, saumon fumé)
- 1 Mini Cuillère foie gras/poire ou Saumon fumé/fromage frais
- 1 Mini Pain Burger Andalou

BUFFET DINATOIRE :

Soleil de Melon (selon saison)
Paon de jambon cru et Rosette de Lyon
Barque de délice norvégien et bouquet de crevettes
Eventail de terrine maison (foie de volaille, lapin ou forestière)
Assortiment de 5 compositions de crudités mélangées
½ Avocat garni
Rosace de poitrine farcie
Echelle de rôti de porc
Marquise de Rosbif
½ Coquelet aux herbes
½ Pavé froid de l'Océan
Condiments, mayonnaise, moutarde

DESSERT AU BUFFET :

Macarons, mignardises sucrées assorties
Tarte au citron meringuée, Tutti Frutti
Entremet Framboisier meringué, Royal chocolat, Forêt noire
Fruits rouge frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso

PRIX PAR PERSONNE TTC 39.00 € (TVA 10%)

(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)

MENU n ° 8 : Cocktail et repas debout



BUFFET APÉRITIF :

- 1 Saveur gourmande sur petit toast
- 1 Verrine de saison guacamole / crabe
- 1 Mappemonde ou Papillon de fruits et légumes
- 1 Briochine garnie
- 2 Mini Burgers au fromage des Alpes
- 1 Profiterole de canard au porto
- 1 Mini pain Burger andalou
- 1 Pain surprise (rosette, jambon cru, saumon fumé...)
- 1 Mini Bouchée de Bourgogne)
- 1 Quichette gourmande) *chaud*
- 1 Acra ibérique)
- 1 Spécialité de Francfort lardée)

BUFFET DINATOIRE : (présentation piquée ou bigoudis)

Melon en cube (selon saison)
Paon de jambon cru et Rosette de Lyon
Barque de délice norvégien et bouquet de crevettes
Eventail de terrine maison (foie de volaille, lapin ou forestière)
Assortiment de 5 compositions de crudités mélangées en barquette
½ Avocat garni
Rosace de poitrine farcie
Echelle de rôti de porc
Marquise de Rosbif
½ Pavé froid de l'Océan
Condiments, mayonnaise, moutarde

ATELIER ; Plancha : Brochette de Poulet Yakitori : 3 parfums : nature, curry, sauce soja
Brochette de Saint-Jacques et Gambas marinées
Mignonnette de Caille

Plateau de fromages secs assortis coupés (au buffet)

DESSERT AU BUFFET :

6 Petits fours de soirée assortis
Fruits rouges frais (selon saison)

PAIN (michette à table) & CAFÉ Nespresso

PRIX PAR PERSONNE TTC 39.00 € (TVA 10%)
(Vaisselle, nappes, serviettes et service non inclus)



LES ENFANTS

MENU ENFANT

Assiette de charcuterie (jambon, rosette) ou entrée au buffet

Filet de poulet rôti et gratin dauphinois

Fromage blanc à la crème

Dessert comme les adultes

PRIX PAR ENFANT TTC 17,00 € (TVA 10%)

LES VIANDES



Noix de veau braisée, sauce cognac (origine France)

ou

Suprême de Pintadeau fermier braisé forestier

ou

Eventail de magret d'oie

ou

Filet de canette de Barbarie aux Baies Roses

ou

Pavé de charolais au poivre vert ou au Gamay (origine France)

ou

Sot l'y laisse de dinde, sauce safranée

ou

Mignon de porc sauce forestière

ou

Suprême de Volaille fermière à la crème

ou

Magret de canard du Sud-Ouest, au miel épicé

ou

Moëlleux de Volaille aux cèpes

Avec supplément de 1.50 € / personne :

Fondant de grenadin de veau à l'échalote (origine France)

ou

Contre filet de bœuf sauce au vin (origine France)

ou

Suprême de Poulet fermier à la crème et aux morilles

ou

Pavé de Veau braisé et sa pointe d'échalotte (origine France)

Les Broches

Avec supplément de 2.00 € / personne :

Cochon de lait à la Broche

ou

Cuissot de Veau à la broche (origine France)

Ou

Jambon de porc braisé

Viandes d'origine de tout pays (UE)

LES POISSONS

Filet de loup sauce crème et crustacé

ou

Pavé de sandre sauce fine champagne

ou

Brochettes de Gambas et St Jacques, coulis passion et vanille (supplément 5.00€ / personne)



LES LÉGUMES

3 légumes ou féculents au choix

Gratin dauphinois
ou
Millefeuille de courgettes, tomates et ravioles
ou
Risotto aux champignons des bois ou aux pointes d'asperges vertes ou nature
ou
Rosace dauphinoise
Ou
Pommes grenaille à l'huile d'olive
Ou
Crumble de Vittelette aux éclats d'amandes
Ou
Moëlleux de pomme de terre, cœur coulant aux morilles

* et *

Tomates provençales
ou
Tomates, brunoise de légumes provençaux
ou
Tomates cerises en grappe, confites à l'huile d'olive
Ou
Millefeuille aux 3 Carottes

* et *

Fondant de courgettes
ou
Emincé de Haricots verts plats
ou
Bouquet de Haricots verts en lien végétal
ou
Eclaté de Champignons à la crème
ou
Poêlée de Champignons des bois
ou
Feuilletine de légumes d'été



LES INVITÉS (TVA 10%)

Pour les personnes supplémentaires invitées seulement à l'apéritif

- * BUFFET APÉRITIF pour Menus 1 et 4
Forfait TTC.....10.00 € / personne

- * BUFFET APÉRITIF pour Menus 2, 3, 5 et 8
Forfait TTC.....12.00 € / personne

- * BUFFET APÉRITIF pour Menus 6 et 7
Forfait TTC 14.50 € / personne

Pour les personnes invitées seulement aux desserts

Forfait TTC 6.00 € / personne



LES OPTIONS (TVA 10%)

GONDOLE de choux

3 choux par personne 6.00 € TTC/personne
(minimum 70 personnes)

PIECE MONTEE, choux caramel

3 choux par personne6.00 € TTC/personne
(minimum 20 personnes)

CASCADE

Au Champagne 75.00 € TTC
(bouteilles à fournir par le client)

WEDDING CAKE

(minimum 20 personnes)7.50 € TTC/personne

BRUNCH DU LENDEMAIN :

Par personne et toutes taxes comprises (TTC)



Choix n°1 : **5.50 €**

Charcuterie : Jambon cru, rosette, Terrine maison
3 Sortes de salades composées
Condiments, moutarde

Choix n°2 : **7.50 €**

Charcuterie : Jambon cru, rosette, Terrine maison
3 Sortes de salades composées
Viande froide : Rôti de porc, Rosbif
Condiments, moutarde

Choix n°3 : **9.00 €**

Charcuterie : Jambon cru, rosette, Terrine maison
3 Sortes de salades composées
Viande froide : Rôti de porc, Rosbif
Plateau de fromages
Condiments, moutarde

Choix n°4 : **11.00 €**

Charcuterie : Jambon cru, rosette, Terrine maison
3 Sortes de salades composées
Viande froide : Rôti de porc, Rosbif
Plateau de fromages
2 Mignardises sucrées
Condiments, moutarde

Choix de salades et composition :

Taboulé : Semoule, Tomates, Poivrons et Citron

Piémontaise : Pomme de terre, Tomates, Cervelas, Cornichons, Echalote, Mayonnaise

Niçoise : Pomme de terre, Haricots verts, Tomates, Thon, Œufs, Echalote

Grecque : Féta, Concombre, Tomates, Olives noires, Oignons

Océane : Pâtes tricoloris, Crevettes, Surimi, Echalote

Lentilles : Lardons, Echalotes, Lentilles

Mexicaine : Riz, Raisins secs, Maïs, Poivrons



Liste des Boissons Pour l'Apéritif :

Alcools : 3.50 € TTC / Personne

2 alcools au choix

- Punch
- Framboisine
- Mojito
- Sangria
- Marquissette
- Kir Pétillant (crème framboise, ou pêche, ou cassis)
- Chardonnay blanc

Soft : + 1.50 € TTC / Personne

- Coca-Cola
- Jus de fruits (Pomme – Orange)
- Eau plate
- Eau Gazeuse
- Ice Tea ou Orangina



Liste des Boissons Pour le repas:

Choix n°1

Prix par personne : 7.00€

ttc

- Vin Blanc Chablis « Le Finage » (1 bouteille/ 6 personnes)
- Vin Rouge Bourgogne Mercurey (1 bouteille / 4 personnes)
- Ou
- Vin rouge Maranges premier cru
- Eau plate et gazeuse en bouteilles en verre (à volonté)
-

Choix n°2

Prix par personne : 6.00€ ttc

- Vin blanc Saint-Véran (1 bouteille / 6 personnes)
- Ou
- Vin blanc Lubéron (1 bouteille / 6 personnes)
- Vin rouge Crozes Hermitage (1 bouteille / 4 personnes)
- Ou
- Vin rouge Pinot Noir (1 bouteille / 4 personnes)
- Ou
- Vin rouge Lubéron (1 bouteille / 4 personnes)
- Eau plate et gazeuse en bouteilles en verre (à volonté)

Choix n°3

Prix par personne : 5.00€ ttc

- Vin blanc Chardonnay Javelles (1 bouteille / 6 personnes)
- Ou
- Vin Blanc Viogner Javelles (1 bouteille / 6 personnes)
- Ou
- Vin Rosé Magic Provence (1 bouteille / 6 personnes)
- Ou
- Vin rosé Valadas Provence (1 bouteille / 6 personnes)
- Vin rouge Syrah Pays d'Oc (1 bouteille / 4 personnes)
- Ou
- Vin rouge « les Magérans », Côtes du Rhône (1 bouteille / 4 personnes)
- Eau plate et gazeuse en bouteilles en verre (à volonté)

Liste des Boissons Pour le dessert:

- Cerdon, méthode ancestrale (1 bouteille / 6 personnes)

Prix par personne : 2.00€ ttc

- Champagne Jacquart (1 bouteille / 6 personnes)

Prix par personne : 6.00€ ttc

Eau plate et gazeuse pour le repas (bouteilles en verre consignées)

- Prix par personne : 1.50€ ttc

