

COCKTAIL SÉMINAIRES

Tarif par personne
boissons* et service compris
Base 20 personnes



COCKTAIL A

6 pièces froides - 18,00€ TTC

- ⊗ 1 canapé charcuterie artisanale et fromage
- ⊗ 1 canapé Tartare de concombre et saumon fumé
- ⊗ 1 canapé Tartare de tomates et jambon cru
- ⊗ 2 navettes (assortiments : jambon blanc, jambon de Bayonne, saumon, rillettes de porc, fromage)
- ⊗ 1 verrine printanière

COCKTAIL B

12 pièces - 25,00€ TTC

7 pièces froides :

- ⊗ 1 canapé Tartare de concombre et saumon fumé
- ⊗ 2 navettes (assortiments : jambon blanc, jambon de Bayonne, saumon, rillettes de porc, fromage)
- ⊗ 1 mini navette (fromage, concombre, tomate)
- ⊗ 1 verrine (assortiments : saumon, salade magret de canard ou printanière)
- ⊗ 1 pic apéro champêtre (assortiments : melon jambon de Bayonne, Virginie ananas jambon blanc)
- ⊗ 1 mini burger

2 pièces chaudes :

- ⊗ 2 mini bruschetta (lardons-marouilles, pizza)

3 pièces sucrées :

- ⊗ 2 petits fours sucrés
- ⊗ 1 macaron

COCKTAIL SÉMINAIRES



COCKTAIL C

14 pièces - 28,00€ TTC

7 pièces froides :

- ⊗ 1 canapé Tartare de concombre et saumon fumé
- ⊗ 2 navettes (assortiments : jambon blanc, jambon de Bayonne, saumon, Rillettes de porc, fromage)
- ⊗ 1 verrine (saumon, salade magret de canard, printanière)
- ⊗ 1 mini burger assortis
- ⊗ 1 canapé charcuterie artisanale et fromage
- ⊗ 1 canapé Tartare de tomates et jambon cru

4 pièces chaudes :

- ⊗ 2 mini bruschetta (lardons maroilles, pizza)
- ⊗ 1 verrine (assortiments : endives lardons, poireaux St Jacques, endives au jambon, ficelle picarde)
- ⊗ 1 mini brochette de porc mariné

3 pièces sucrées :

- ⊗ 2 petits fours sucrés
- ⊗ 1 verrine (crème brûlée, mousse chocolat, tiramisu)



ARDOISE CAMPAGNARDE

Ardoises Campagnardes et pains de l'artisan boulanger - 28,00€ TTC

Ardoise charcuterie artisanale

- ⊗ Terrines
- ⊗ Jambon Cru
- ⊗ Jambon Blanc
- ⊗ Saucisson fumé
- ⊗ Andouille
- ⊗ Pâté de tête

Ardoise de fromages locaux

3 pièces sucrées

- ⊗ 1 petit four sucré
- ⊗ 1 macaron
- ⊗ 1 verrine (crème brûlée, mousse chocolat, tiramisu)

COCKTAIL SÉMINAIRES



COCKTAIL D

10 pièces + Buffet Chaud - 32,00€ TTC

7 pièces froides :

- ⊗ 1 canapé Tartare de concombre et saumon fumé
- ⊗ 2 navettes (assortiments : jambon blanc, jambon de Bayonne, saumon, rillettes de porc, fromage)
- ⊗ 1 verrine (assortiments : saumon, salade magret de canard ou printanière)
- ⊗ 1 canapé charcuterie artisanale et fromage
- ⊗ 1 canapé Tartare de tomates et jambon cru
- ⊗ 1 pic apéro champêtre (assortiments : melon jambon de Bayonne, Virginie : ananas jambon blanc)

Buffet chaud :

- ⊗ Emincé de volaille au curry ou carbonnade flamande ou émincé de porc
- ⊗ Riz et ses petits légumes

3 pièces sucrées :

- ⊗ 2 petits fours sucrés
- ⊗ 1 verrine (crème brûlée, mousse chocolat, tiramisu)

*FORFAIT BOISSONS

Soft (Eau plate, Gazeuse, Soda et Jus de fruits local) + Bière locale + Vins Rouge ou Blanc)

Options :

- ⊗ Coupe de Crémant - 4,00 € / Bouteille Crémant - 18,00 €
- ⊗ Coupe de Champagne - 7,00 € / Bouteille Champagne - 35,00 €

CONDITIONS GÉNÉRALES

- Votre sélection devra nous être retournée au plus tard 10 jours avant la date de la visite.
- Délai pour le nombre définitif de repas : 3 jours avant la visite
- Les repas commandés seront facturés en totalité.

Nous vous remercions vivement de votre compréhension