



# *Les cocktails*



## *Cocktail Vin d'honneur n°1*

*Prestation servie en ouverture de banquet*

*9.35 € ttc par personne, sans boisson.*

*Ou*

*12.40 € ttc par personne, avec boisson.*

*10 pièces par convive*

### *Amuses - bouche salés*

*Gougères Bourguignonne au Beaufort (à servir de préférence tiède)*

*Croustades garnies (à servir de préférence tiède)*

*Assortiment de petits feuilletés farcis (à servir de préférence tiède)*

*Allumettes soufflées au fromage*

*Pain campagnard aux noix, Comté et jambon cru*

*Assortiment de tapas*

### *Les boissons*

*(25 cl par convive)*

*Marquissette au crémant de Bourgogne*

*Ou*

*Kir à l'aligoté*

*Ou*

*Sangria Maison*

*Boisson sans alcool* : *Jus de fruits locaux et softs*

#### *\*Ce tarif comprend :*

- Les serviettes ouatées siglées.*
- La verrerie incluse avec la prestation boisson*
- Tarif au 01 janvier 2019*
- Sur la base de 50 personnes minimum*
- Hors service, Hors livraison*
- Tva à 10%*

## Cocktail Vin d'honneur n°2

*Prestation servie en ouverture de banquet*

**14.00 € ttc par personne**

**Ou**

**17.20 € ttc par personne, avec boisson**

*14 pièces par convive*

### **Amuse bouches salés**

*Gougères Bourguignonne au Beaufort (à servir de préférence tiède)*

*Croustades garnies (à servir de préférence tiède)*

*Toasts au foie gras et saumon fumé*

*Fusettes croustillantes garnies  
(Charcuterie, thon, tapenade, fromage,)*

*Assortiment de bûgels*

*Brochettes de légumes de saisons*

*Pain campagnard aux noix, Comté et jambon cru*

### **Les sucrés**

*Assortiment de mignardises*

### **Les boissons**

*(25 cl par convive)*

*Marquissette au crémant de Bourgogne*

*Ou*

*Kir à l'aligoté (crème de cassis ou crème de mûres)*

*Ou*

*Sangria Maison*

**Boisson sans alcool** : *Jus de fruits locaux et softs*

#### **\*Ce tarif comprend :**

- Les serviettes ouatées.
- La verrerie avec la prestation boisson
- Tarif au 01 janvier 2019
- Sur la base de 30 personnes minimum
- Hors service, Hors livraison
- Tva 10 %



## *Le cocktail à la carte*

### *Les salés*

<b>Les gougères bourguignonnes au Beaufort : le kg. (30 à 35 pièces env.)</b>	<b>19.50 €</b>
<i>A servir de préférence tiède</i>	
<b>L'assortiment de verrines salées : les 30 pièces</b>	<b>49.50 €</b>
<b>L'assortiment de croustades: 50 pièces environ</b>	<b>34.50 €</b>
<i>Jambon, tomate, quiche, saumon, pizza (à servir tiède)</i>	
<b>L'assortiment de toasts craquants au foie gras et au saumon fumés :</b>	
<i>Les 50 pièces</i>	<b>75.00 €</b>
<b>Les fusettes croustillantes garnies : 50 pièces</b>	
<i>(Saumon fumé, viande s fumées, charcuterie, fromage)</i>	<b>58.50 €</b>
<b>L'assortiment de bûgels et Tapas : 45 pièces</b>	<b>35.80 €</b>
<i>Le pain campagnard aux noix 40 toast</i>	<b>38.00 €</b>
<i>-Timbales de Saint Jacques fraîches d'Atlantique / les 20 pièces</i>	<b>52.50 €</b>
<i>-Timbales de gambas en nage d'écrevisses / les 20 pièces</i>	<b>35.50 €</b>
<i>- Cassolettes de filets de cailles au pinot noir / les 20 pièces</i>	<b>45.20 €</b>

### *Les sucrés : Pâtisseries fines*

<b>Mignardises sucrée : 48 pièces</b>	<b>60.50 €</b>
<i>Religieuse, tartelette, ganache, opéra, pavé cacao, éclair, choux pâtissier, figue...</i>	
<b>Gâteaux événementiels :</b>	<b>5.80 € la part</b>
<i>Forêt noire, framboisier, Paris Brest, Symphonie de fruits.....</i>	
<i>Fraisier, caraque, Saint Honoré, Puits d'amour, Tutti Fruiti..</i>	
<b>Pièce montée nougatine, aux macarons ou choux pâtissier</b>	
<i>4 pièces par personne</i>	<b>6.00 € la part</b>
<b>Le Weeding cake</b>	<b>6.50 € la part</b>

# *Le Clos Mutaut*

*19, rue Paul Langevin 21300 Chenove*

*Tél 03 80 52 83 37*

