



Les cocktails



Cocktail apéritif « en attendant »

18.90 € ttc par personne

15 pièces par convive

Amuse bouches salés

Gougères Bourguignonne au Beaufort (à servir de préférence tiède)

Assortiment de verrines salées

*Compotée poivrons doux, fromage piment d'Espelette
Foie gras, mandarine et gingembre*

Mini navettes briochées garnies

(Poulet curry, fromage saumon fumé, chèvre courgettes)

Assortiment de tapas et de bûgels

Olives noires et vertes tomates séchées, poivrons doux)

Fusettes croustillantes garnies

(Charcuterie, viandes et poissons fumés)

Fusettes fromagères au sésame

(Époisses, Brillat Savarin, Délice de Pommard)

Pain campagnard aux noix, Comté et jambon cru

Assortiment de mignardises sucrées

8 variétés



**Ce tarif comprend :*

- Sur la base de 30 personnes minimum.*
- Les serviettes ouatées.*
- Tarif au 01 janvier 2020*
- Tva à 10 % à emporter*
- Hors service et hors livraison*

Cocktail apéritif « dînatoire »

23.80 € ttc par personne

18 pièces par convive

Amuses - bouche salés

Gougères Bourguignonne au Beaufort

Assortiment de tapas

Olives noires et vertes tomates séchées, poivrons doux)

Croustillant de foie gras et de saumon fumé

Bouchées de rillettes de saumon à la truffe

Fusettes croustillantes garnies

(Charcuterie et poissons fumés)

Assortiment de verrines salées

Compotée poivrons doux, fromage piment d'Espelette

Foie gras, mandarine et gingembre

Saint Jacques et mousse de buternut à l'orange

Pain campagnard aux noix

Amuse- bouches chauds (bain marie)

Cassolettes de filets de cailles au pinot noir

Timbales de tièdes de gambas en nage d'écrevisses

Assortiment de mignardises sucrées

6 variétés



Ce tarif comprend :

- La présentation sur plateaux et réchauds à bain marie
- Les serviettes ouatées.
- Sur la base de 30 personnes minimum
- Tva à 10 %
- Tarif au 01 janvier 2020
- Hors service et hors livraison

Cocktail apéritif «gourmet »

27.90 € ttc * par personne

Amuses - bouche salés

Assortiment saisonnier de verrines salées

Compotée poivrons doux, fromage piment d'Espelette

Foie gras, mandarine et gingembre

Saint Jacques et mousse de buternut à l'orange

Chouquettes à l'emmental (à servir tiède)

Bouchées de rillettes d'esturgeon aux truffes de Bourgogne

Croustillant de foie gras et de saumon fumé

Fusettes croustillantes garnies

(Charcuterie, viandes fumées)

Pain campagnard aux noix, Comté et jambon cru

Assortiment de fusettes fromagères

Amuse- bouches chauds (bain marie)

Cassolettes de filets de cailles au pinot noir

Timbales de tièdes de noix de Saint Jacques en nage d'écrevisses

Assortiment de mignardises sucrées

6 variétés

Et

Gaspacho de fruits frais (selon saison)



*** Ce tarif comprend :**

- Sur la base de 30 personnes minimum
- Les serviettes ouatées.
- Tarif au 01 janvier 2020
- Tva à 10 % à emporter
- Hors service et hors livraison

Le cocktail à la carte

Les salés

Les gougères bourguignonnes au Beaufort : le kg. (30 à 35 pièces env.)	19.50 €
L'assortiment de verrines salées : les 30 pièces Compotée poivrons doux, fromage piment d'Espelette Foie gras, mandarine et gingembre Saint Jacques et mousse de butternut à l'orange	49.50 €
L'assortiment de croustades: 50 pièces environ Jambon, tomate, quiche, saumon, pizza (à servir tiède)	34.50 €
L'Assortiment de toasts craquants au foie gras et au saumon fumés : Les 50 pièces	59.00 €
Les fusettes croustillantes garnies : 50 pièces (Saumon fumé, charcuterie, fromage, mousse de volaille)	52.50 €
L'Assortiment de bûgels et Tapas : 45 pièces	34.80 €
Le panaché de chaussons salés les 48 pièces (Saumon frais et fumé, charcutier et fromage)	58.00 €
Le pain campagnard aux noix 40 toasts	38.00 €
-Timbales de Saint Jacques fraîches d'Atlantique / les 25 pièces	58.50 €
-Timbales de gambas en nage d'écrevisses / les 25 pièces	35.50 €
- Cassolettes de filets de cailles au pinot noir / les 25 pièces	45.20 €

Les sucrés : Pâtisseries fines

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

* Tarif au 01 janvier 2020

Le Clos Mutaut
19, rue Paul Langevin 21300 Chenove
Tél 03 80 52 83 37

