



Les cocktails



Cocktail Vin d'honneur n°1

Prestation servie en ouverture de banquet

9.85 € ttc par personne, sans boisson.

Ou

12.80 € ttc par personne, avec boisson.

8 à 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 2020
- Sur la base de 50 personnes, supplément 10 % pour les prestations inférieures à 50 convives
- Hors service, Hors livraison
- Tva à 10%

Cocktail Vin d'honneur n°2

Prestation servie en ouverture de banquet

14.80 € ttc par personne

Ou

17.90 € ttc par personne, avec boisson

12 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 50 personnes, supplément 10 % pour les prestations inférieures à 50 convives
- Hors service, Hors livraison
- Tva 10 %



Le cocktail à la carte

Les salés

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

Les sucrés : Pâtisseries fines

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

** Tarif au 01 janvier 2019*

Le Clos Mutaut

19, rue Paul Langevin 21300 Chenove

Tél 03 80 52 83 37

