



Les cocktails



Cocktail apéritif « en attendant »

18.50 € ttc par personne

18 pièces par convive

Amuse bouches salés

Gougères Bourguignonne au Beaufort (à servir de préférence tiède)

Assortiment de verrines salées

Mini navettes briochées garnies

Assortiment de tapas et de bûgels

*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 2019
- Tva à 10 % à emporter
- Hors service et hors livraison

Cocktail apéritif « dînatoire »

21.80 € ttc par personne

20 pièces par convive

Amuses - bouche salés

Gougères Bourguignonne au Beaufort (à servir de préférence tiède)

Assortiment de tapas

Croustillant de foie gras et de saumon fumé

Bouchées de rillettes de saumon à la truffe

Fusettes croustillantes garnies
(Charcuterie et saumon fumé)

Assortiment de verrines salées

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 2019
- Hors service et hors livraison

Cocktail apéritif «gourmet »

26.90 € ttc * par personne

Amuses - bouche salés

Assortiment saisonnier de verrines salées

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 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 2019
- Tva à 10 % à emporter
- Hors service et hors livraison

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, charcuterie, fromage, mousse de volaille)</i>	
<i>L'Assortiment de bûgels et Tapas : 45 pièces</i>	34.80 €
<i>Le panaché de chaussons salés les 48 pièces</i>	58.00 €
<i>(Saumon frais et fumé, charcutier, légumes et fromage)</i>	
<i>Le pain campagnard aux noix 40 toasts</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

