



# *Les cocktails*



## *Cocktail apéritif « en attendant »*

**21.90 € 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 2021*
- Tva à 10 % à emporter*
- Hors service et hors livraison*

## Cocktail apéritif « dînatoire »

26.80 € 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

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 2021
- Hors service et hors livraison

## *Cocktail apéritif «gourmet »*

**31.90 € ttc \* par personne**

*24 pièces par convive*

### *Amuses - bouche salés*

*Assortiment saisonnier de verrines salées*

*Chouquettes au Beaufort (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 2021
- 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>  | 20.50 € |
| <i>L'assortiment de verrines salées : les 30 pièces</i><br><i>Compotée poivrons doux, fromage piment d'Espelette</i><br><i>Foie gras, mandarine et gingembre</i><br><i>Saint Jacques et mousse de butternut à l'orange</i> | 59.50 € |
| <i>L'assortiment de croustades : 50 pièces environ</i><br><i>Jambon, tomate, quiche, saumon, pizza (à servir tiède)</i>  | 36.50 € |
| <i>L'Assortiment de toasts craquants au foie gras et au saumon fumés :</i><br><i>Les 50 pièces</i>   | 59.00 € |
| <i>Les fusettes croustillantes garnies : 50 pièces</i><br><i>(Saumon fumé, charcuterie, fromage, mousse de volaille)</i>   | 52.50 € |
| <i>L'Assortiment de bûgels et Tapas : 45 pièces</i>  | 34.80 € |
| <i>Le panaché de chaussons salés les 48 pièces</i><br><i>(Saumon frais et fumé, charcutier et fromage)</i>   | 58.00 € |
| <i>Le pain campagnard aux noix 40 toasts</i>   | 38.00 € |
| <i>-Timbales de Saint Jacques fraîches d'Atlantique / les 25 pièces</i>  | 65.50 € |
| <i>-Timbales de gambas en nage d'écrevisses / les 25 pièces</i>  | 44.50 € |
| <i>- Cassolettes de filets de cailles au pinot noir / les 25 pièces</i>  | 49.20 € |

## *Les sucrés : Pâtisseries fines*

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Mignardises sucrées : 48 pièces</i><br><i>Religieuse, tartelette, ganache, opéra, pavé cacao, éclair, choux pâtissier, figue...</i>   | 64.50 €        |
| <i>Gâteaux événementiels :</i><br><i>Forêt noire, framboisier, Paris Brest, Symphonie de fruits....</i><br><i>Fraisier, caraque, Saint Honoré, Puits d'amour, Tutti Fruiti..</i> | 5.80 € la part |
| <i>Pièce montée nougatine, aux macarons ou choux pâtissier</i><br><i>4 pièces par personne</i>   | 6.80 € la part |

\* Tarif au 01 janvier 2021

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

