



Les cocktails



Cocktail Vin d'honneur n°1

Prestation servie en ouverture de banquet

8.00 € ht par personne, sans boisson.

Ou

10.80 € ht par personne, avec boisson.

10 pièces par convive

Amuses - bouche salés

Gougères Bourguignonne au Comté (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 et softs

***Ce tarif comprend :**

- Les serviettes ouatées siglées.
- La verrerie incluse avec la prestation boisson
- Tarif au 01 janvier 2018
- 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

12.80 € ht par personne

Ou

15.90 € ht par personne, avec boisson

14 pièces par convive

Amuse bouches salés

Gougères Bourguignonne au Comté (à servir de préférence tiède)

Croustades garnies (à servir de préférence tiède)

Toasts au foie gras et saumon fumé

*Vannettes 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 et softs

***Ce tarif comprend :**

- Les serviettes ouatées.
- La verrerie avec la prestation boisson
- Tarif au 01 janvier 2018
- Sur la base de 30 personnes minimum
- Hors service, Hors livraison
- TVA 10 %

Cocktail apéritif « en attendant »

16.80 € ht par personne

18 pièces par convive

Amuse bouches salés

Gougères Bourguignonne au Comté ((à servir de préférence tiède)

Assortiment de verrines salées

Mini navettes briochées garnies

Assortiment de tapas et de bûgels

*Vannettes croustillantes garnies
(Charcuterie et saumon fumé)*

Assortiment de chaussons salés

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 2018*
- Tva à 10 % à emporter*
- Hors service et hors livraison*

Cocktail apéritif « dînatoire »

19.80 € ht par personne

20 pièces par convive

Amuses - bouche salés

Gougères Bourguignonne au Comté (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 chaussons salés

Pain surprise charcutier

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 2018
- Hors service et hors livraison

Cocktail apéritif «gourmet »

24.50 € ht * par personne

Amuses - bouche salés

Assortiment saisonnier de verrines salées

Chouquettes à l'emmental (à servir tiède)

Bouchées de rillettes d'esturgeon à la truffes de Bourgogne

Croustillant de foie gras et de saumon fumé

*Fusettes croustillantes garnies
(Charcuterie, saumon fumé et fromage)*

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 gambas 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 2018
- Tva à 10 % à emporter
- Hors service et hors livraison

Le cocktail à la carte

Les salés

<i>Les gougères bourguignonnes au Comté : 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 toast</i>	38.00 €
<i>Les pains surprise nordique</i>	
<i>-6 personnes : 48 toasts</i>	39.00 €
<i>-8 personnes : 64 toasts</i>	47.00 €
<i>-Timbales de Saint Jacques fraîches d'Atlantique / les 20 pièces</i>	62.50 €
<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 2018*

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

