

LES DRINKS & COCKTAILS

*Forfaits Apéritifs • Forfaits Vins
Open Bar • La Cave*



LES FORFAITS

Prix TTC hors frais de location de salle

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Apéritif

Forfait 1 Base ½ heure de service 5,50 €/pers.

- Crémant
- Jus d'Orange
- Eau Minérale
- Mélange Salé

Forfait 2 Base ½ heure de service 9,50 €/pers.

- Champagne
- Jus d'Orange
- Eau Minérale
- Mélange Salé

Forfait 3 Base 1 heure de service 11,00 €/pers.

- Crémant
- Jus d'Orange
- Eau Minérale
- Mélange Salé

Forfait 4 Base 1 heure de service 19,00 €/pers.

- Champagne
- Jus d'Orange
- Eau Minérale
- Mélange Salé



PIECES COCKTAILS

Servis pour un minimum de 30 pièces par sorte
Prix TTC hors frais de location de salle

Canapés

Canapés Froids 1,50 €/pièce

- Mini Mauricette Garnie
- Mini Blini au Saumon Fumé
- Cornet Bavarois d'Aubergines et Feta
- Mini Tartelette Crémée au Thon et Epices
- Salade de Poulet-Curry en Mini Club
- Macaron au Foie Gras
- Petit Pain au Magret Fumé et Tapenade de Poivrons
- Mini Sablé au Tartare de Concombre et Crème d'Anchois

Canapés Chauds 2,00 €/pièce

- Mini Croque Emmental, Comté et Jambon Cuit
- Brochette de Poulet aux Epices Douces
- Croquette de Morue
- Queue de Scampi à l'Aigre-Douce
- Mini Bouchée aux Escargots et Beurre d'Herbes
- Mini Vol-au-Vent
- Assortiment de Mini Tatins
- Verrine de Crème Dubarry

Canapés Sucrés 1,50 €/pièce

- Mini Donut's Fourrés
(Chocolat, Noisette, Fraise)
- Cône Vanille-Fraise Façon Glacier
- Tartelette Pistache-Framboises
- Assortiment de Petits Choux
(Mojito, Citron-Basilic, Chocolat-Framboise, Carambar)
- Financier Fruité



PIECES COCKTAILS

* A partir de 10 personnes

** A partir de 50 personnes

Prix TTC hors frais de location de salle

Dégustations

Dégustations Froides 3,00 €/pièce *

- Tartare de Concombre et Scampis Marinés
aux Epices Tandoori, Ecume aux Fruits de la Passion
- Cube de Foie Gras de Canard Enrobé d'Arachides,
Confiture de Figs et Petite Mauricette
- Saumon Mariné au Vinaigre de Riz,
Tranche de Courgette Grillée, Petite Salade de Wakamé
- Bouchon de Chèvre Frais
sur Tapenade d'Olives Noires et Compote d'Artichaut

Dégustations Chaudes 3,50 €/pièce *

- Carpaccio de Fenouil au Citron Vert,
Cubes de Mangue et Ananas, Suprême de Caille Rôti
- Huître Gratinée à l'Eclat de Parmesan,
Julienne de Légumes Confits
- Saint-Jacques Snackée au Noilly Prat,
Purée de Pommes de Terre Violette, Crème de Homard
- Cromesquis de Cèpes aux Lentins de Chêne,
Fondue de Tomate, Crème Douce

Dégustations Sucrées 2,50 €/pièce *

- Mini Clubs Sandwiches - Parfums Assortis
Chocolat Gianduja, Mangue-Passion, Pistache-Fruits Rouges
- Cheesecake à la Fraise
et ses Eclats de Sablé
- Mini Cup-Cake Façon «Tarte»
Citron Meringué, Fraises, Pommes Crumble
- Crème Caramel au Beurre Salé,
Brunoise de Pommes, Crumble Spéculoos

Offres Spéciales 12,00 € les 10 pièces**

- Forfait Canapés au Choix du Chef
4 Canapés Froids
4 Canapés Chauds
2 Réductions Sucrées
- Pain Surprise (70,00 € les 70 pièces)
- Bar à Sushi (À partir de 1,80 €/pièce)



LES FORFAITS

50 cl d'eau minérale et un café sont inclus dans chaque forfait vin

Prix TTC hors frais de location de salle

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Vins

Forfait à 8,00 €/pers.

- 30 cl BLANC : Sauvignon Luc Pirlet
ou ROUGE : Mas de la Barben, L'Improviste

Forfait à 13,00 €/pers.

- 30 cl BLANC : Pinot Blanc, Côtes de Remich
- 30 cl ROUGE : Cabernet Sauvignon, Luc Pirlet
ou Le Pigeonnier, Domaine de la Dourbie

Forfait à 17,00 €/pers.

- 30 cl BLANC : Pinot Gris, Wormelange Nussbaum, Caves Bernard Massard
ou Chardonnay Terret de la Chevalière Laroche
- 30 cl ROUGE : Pierre Amadieu, Côtes du Rhône, Roulepierre
ou Château La Garance, Graves

Forfait à 21,50 €/pers.

- 30 cl BLANC : Petit Chablis, La Chablisienne
ou Pinot Blanc, Bech-Macher Roetschelt, Caves Gales
- 30 cl ROUGE : Château Pique-Sègue Bergerac
ou Montepulciano Zaccagnini d'Abruzzo



LES FORFAITS

Prix TTC hors frais de location de salle

Forfait uniquement valable après le service du repas

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Open Bar

Forfait 1 Base 4 heures de service 5,00 €/pers.

- Eaux
- Jus de Fruits
- Sodas

Forfait 2 Base 4 heures de service 7,00 €/pers.

- Bière Pression
- Eaux
- Jus de Fruits
- Sodas

Forfait 3 Base 4 heures de service 12,00 €/pers.

- Crémant
- Bière Pression
- Eaux
- Jus de Fruits
- Sodas

Forfait 4 Base 4 heures de service 19,00 €/pers.

- Vins
- Crémant
- Bière Pression
- Eaux
- Jus de Fruits
- Sodas



LA CAVE

Prix TTC hors frais de location de salle

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Vins

Rosés (France)

- Villa d'Oc, Domaine des Sentiers Romains
- Ludovic de Beauséjour, Provence
- Bandol, Domaine du Cagueloup

Btle

- 19,00 €
- 22,00 €
- 52,00 €

Blancs (Luxembourg)

RIESLING

- Schengen Markusberg, Grand Premier Cru, Caves Legill
- Remich Primerberg, Grand Premier Cru, Caves Gales

- 28,00 €
- 27,00 €

PINOT BLANC

- Bech-Macher Roetschelt, Grand Premier Cru, Caves Gales
- Remich Goldberg, Grand Premier Cru, Domaines Bastian
- Grevenmacher Fels, Clos des Rochers, Caves B. Massard
- Pinot Blanc, Côtes de Remich

- 25,00 €
- 28,00 €
- 28,00 €
- 22,00 €

PINOT GRIS

- Wellenstein Fouschette, Grand Premier Cru, Caves Gales
- Wormeldange Nussbaum, Clos des Rochers, Caves B. Massard
- Bech-Macher Gottesgôf, Sélection CASINO 2000, Caves Bentz
- Art et Vin Wellenstein Fouschette, Domaines Vinsmoselle

- 28,00 €
- 28,00 €
- 37,00 €
- 33,00 €

Blancs (France)

- **ALSACE:** Gewürztraminer, Dopff au Moulin
- **BOURGOGNE:** Petit Chablis, La Chablisienne
- **CÔTES DU RHÔNE:** Durieu
- **LORRAINE:** Château de Vaux, Septentrion

- 33,00 €
- 33,00 €
- 40,00 €
- 47,00 €

Blancs (Afrique du sud)

- Chenin Blanc, R. Klippenkop

- 17,00 €



LA CAVE

Prix TTC hors frais de location de salle

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Vins

Rouges (France)

Btle

BORDEAUX

- Château Anniche, 1^{ères} Côtes de Bordeaux 25,00 €
- Château de la Garance, Graves 29,00 €
- Château Tour Baladoz, Grand Cru Classé, Saint-Émilion 64,00 €

BOURGOGNE

- Santenay 1er Cru «Maladières», Girardin 61,00 €

CÔTES DU RHÔNE

- Crozes Hermitage, Chapoutier 43,00 €
- Châteauneuf-du-Pape, Domaine Durieu 82,00 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

- Château Bel Evêque, (Le Démon), Corbières 32,00 €
- Mas de la Barben, L'Improviste 22,00 €
- Carbenet Sauvignon, Luc Pirlet 21,00 €

LOIRE

- Saint Nicolas de Bourgueil, Francis Jamet 30,00 €
- Saumur Champigny, Domaine de Ruault 30,00 €

PROVENCE

- Domaine Ludovic de Beauséjour 30,00 €
- Bandol, Domaine du Cagueloup 55,00 €

Rouges (Australie)

- Cabernet Shiraz, Carson's 19,00 €



DRINKS & SOFTS DRINKS

Prix TTC hors frais de location de salle

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Bulles, Sans Alcool, Bière

Champagnes

De Venoge Cordon Bleu, Sélection CASINO 2000	56,00 €
Laurent Perrier Brut Rosé	95,00 €

Crémants

Poll Fabaire, Domaines Vinsmoselle	27,00 €
Cuvée de l'Écusson, Caves B. Massard	28,00 €
Private Cuvée, Domaines Gales	29,00 €

Sans Alcool

Viva, Rosport (25 cl)	2,30 €
Viva (1L)	5,00 €
Rosport Blue ou Classic (1L)	6,00 €
Jus de Fruits (20 cl)	2,30 €
Jus de Fruits (1L)	5,00 €
Softs (20 cl)	2,20 €
Coca-Cola (1L)	5,00 €
Café ou Thé	2,00 €

Bières

Bofferding Pression	3,50 €
Fût de Bière (30 L)	260,00 €
Fût de Bière (50 L)	370,00 €

