

Vin d'honneur

Pour un Minimum de 50 convives (de + de 12 ans)

Cocktail salé	Doux Dingue	Fou Furieux
- 6 pièces	9,90 € / pers	11,40 €/pers
- 8 pièces	12,65 € / pers	14,55 €/pers
- 10 pièces	15,30 € / pers	16,95 €/pers
- 12 pièces	18,30 € / pers	19,85 €/pers

Cela comprend :

- Les pièces de cocktail à choisir dans la liste « Doux dingue » ou « Fou Furieux ».
- Les gâteaux apéritifs enfants
- Le nappage et les serviettes (en papier non tissé)

LES ATELIERS

Vous pouvez combiner plusieurs ateliers.

Néanmoins, si plusieurs ateliers (chaud et froids) doivent se tenir en même temps, une personne supplémentaire sera nécessaire pour la tenue de l'atelier (chaud) à savoir environ 3 heures facturées au forfait à 100€.

Les ateliers plancha et galettes nécessitent la location de matériel spécifique facturé 40,00€.

Le Banc de l'Ecailleur (pour un minimum de 50 pers) 2 pièces / pers 3,50 € / pers

Cela comprend :

- 2 huitres / pers.
- Beurre ½ sel, citron, vinaigre à l'échalote, Pain de seigle
- 1 cuisinier pour l'animation de l'atelier
- Le matériel nécessaire à l'atelier

L'Atelier Plancha « Terre » (pour un minimum de 50 pers) 2 pièces / pers 3,90 € / pers

Cela comprend :

- 2 mini brochettes / pers. (2 variétés au choix):
 - Brochette de poulet Tandoori
 - Brochette de canard au miel
 - Brochette de bœuf marinée au soja
- 1 cuisinier pour l'animation de l'atelier
- Le matériel nécessaire à l'atelier



L'Atelier Plancha de la mer (pour un minimum de 50 pers) 2 pièces / pers 3,90 € / pers

Cela comprend :

- 2 pièces / pers. (2 variétés au choix) :
 - Brochette de crevettes à la crème de whisky
 - Noix de pétoncle à la fondue de poireaux
 - Encornet au beurre d'ail
- 1 cuisinier pour l'animation de l'atelier
- Le matériel nécessaire à l'atelier

L'Atelier Galette de blé noir (pour un minimum de 50 pers) 2 pièces / pers 3,65 € / pers

Cela comprend :

- 2 mini galettes / pers. (2 variétés au choix) :
 - Jambon, champignons, fromage
 - Lardons, chèvre, miel
 - Pétoncles et fondue de poireaux
- 1 cuisinier pour l'animation de l'atelier
- Le matériel nécessaire à l'atelier

Le Saumon Fumé Maison et le Gravelax maison à déguster (2 toasts / pers.) 3,40 € / pers

Cela comprend :

- Le Saumon fumé fait maison
- Le Gravelax maison légèrement fumé (Animation fumage possible)
- Les blinis
- La crème citron/ciboulette
- 1 cuisinier pour l'animation de l'atelier
- Le matériel nécessaire à l'atelier

Le foie gras de canard Maison à déguster (2 toasts / pers.) 3,70 € / pers

Cela comprend :

- Le Foie gras de canard fait maison
- Les pains spéciaux
- Le chutney de fruits ou le confit d'oignons
- 1 cuisinier pour l'animation de l'atelier

Options

- Boissons du vin d'honneur 4,70 € Pers
Cela comprend :
 - *La vaisselle du cocktail*
 - Les verres
 - Les gobelets enfants
 - *Les Boissons sans alcool*
 - Jus de fruits : orange, pommes, ananas
 - Eaux : plate et gazeuse
 - Sodas
 - *Les boissons avec alcool (2 verres / convive)*
 - Un cocktail au choix dans la liste ci-dessous
 - Un vin blanc Chardonnay

- Tireuse à Bière (fût de 30 L soit 120 verres + Gobelets / Blonde 5,7°) 150,00 €
- Fût supplémentaire (facturé si entamé) 20 L : 75,00 € 30 L : 105,00 €
- Fût de cidre (avec tireuse double bec) 20 L : 75,00 €
- Fontaine à cocktails 45,00 €

- Le personnel 2,90 € / pers
 - Maitre d'hôtel et serveur pour la mise en place et la durée du vin d'honneur (3 heures. Toute heure supplémentaire sera facturée)

 - Pour un événement de moins de 35 personnes 100,00 € (forfait)
1 Maitre d'hôtel pour la mise en place et la durée du vin d'honneur (3 heures. Toute heure supplémentaire sera facturée)

Dans le cas où les boissons sont fournies par le client

- La verrerie du cocktail 0,90 € / pers

Les Cocktails

A base de vin blanc

- Le Rosana : Vin blanc, ananas, rose, pamplemousse, fraise
- Le Reflets des îles Vin blanc, passion, coco, curaçao
- Le Rosette Vin blanc, pêche, framboise, cerise
- Le Téquila Sunrise Vin blanc, téquila, orange, fraise, grenade, mandarine
- Le Pondichery Vin blanc, vodka, fraise, cranberries, cassis, myrtille
- Le Pina Colada Vin blanc, rhum, ananas, coco

Avec d'autres types de vins et alcools

- Le Rosé pamp' Vin rosé, jus de pamplemousse
- Le Rosé griottes Vin rosé, sirop de griottes
- Le Kir classique Vin blanc, crème de cassis ou crème de pêche
- La Soupe Angevine Crémant de Loire, Triple sec ou Cointreau, jus de citron, sirop de canne
- Le Punch planteur Rhum, jus d'orange, ananas, goyave, banane, citron vert, cannelle
- Le Mojito Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse
- Sangria Blanche Liqueur de pêche, vin blanc, limonade, fruits de saison
- Kir Rosé Clémentine Vin Rosé, Liqueur de clémentine
- Kir Piscine Vin de Poire (Périne), Crème de cassis, Blanc de Blanc

Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises.

Le devis est établi sur la base d'un nombre minimum de convives, toute diminution de ce nombre pourra entraîner une modification du coût par personne.

Le nombre de convives doit nous être communiqué une semaine avant votre réception et confirmé 4 jours ouvrés avant la date de votre prestation. Ce chiffre servira de base à la facturation.

La facturation sera majorée du nombre de convives supplémentaires.

Pour toute prestation incluant du nappage, de la vaisselle ou du mobilier, une caution vous sera demandée.

Toute casse ou détérioration sera facturée.

Pour toute réservation, un acompte de 30% du montant global vous sera demandé.

Paiement du solde le jour de la prestation