

LES VINS D'HONNEUR 2017

Les tarifs de ces vins d'honneur s'appliquent quand ils sont suivis du repas du mariage.
Comprenant également la décoration selon vos couleurs, le personnel, nappage, serviettes et verreries.

Daïkiri

Whisky, Ricard, Kir Pétillant, Daïkiri (rhum blanc, 5 jus de fruits différents)
Perrier, Coca, Jus De fruit, Eau, glaçons
2 Canapés, 2 Mises En Bouche, 2 tapas, 1 Réductions Chaudes

11,50 € TTC par convive

Blues Lagon

Whisky, Ricard, Kir Pétillant, Blues Lagon (Vodka, Curaçao, citron, sirop de canne)
Perrier, Coca, Jus De Fruit, Eau, glaçons
3 Canapés, 2 Mises En Bouche, 2 tapas, 2 Réductions Chaudes

12,50 € TTC par convive

Maïta

Whisky, Ricard, Kir Pétillant, Maïta (rhum blanc et ambré, 5 jus de fruits différents)
Perrier, Coca, Jus De Fruit, Eau, glaçons
3 Canapés, 2 Mises En Bouche, 1 tapas, 2 Réductions Chaudes, Pain Surprise

14,00 € TTC par convive

Long Island

Whisky, Ricard, Kir Pétillant, Long Island (Gin, cointreau, vodka, 5 jus de fruits)
Perrier, Coca, Jus De Fruit, Eau, glaçons
3 Canapés, 2 Mises En Bouche, 1 tapas, 2 Réductions Chaudes, Pain Surprise,
2 Réductions Sucrées

15,50 € TTC par convive

Possibilité de mettre du champagne à la place du pétillant avec une plus valu de 5,00 € TTC sur chaque formule.

Possibilité d'avoir en supplément divers ateliers : minimum 30 parts par atelier

L'atelier huîtres : 3 huîtres de la région Bretois, citron, rince doigt : 4,00 € TTC la part

**L'atelier plancha : 1 Saint Jacques grillée aux fruits de la passion : 6,00 € TTC la part
1 Gambas grillée à l'huile de poivron et piment d'Espelette
1 Pépite de foie gras tiède au vinaigre de framboise**

L'atelier exotique : 4 assortiments de nems, samossas, acras, beignets : 4,00 € TTC la part

**L'atelier crêpes : 3 assortiments de mini crêpes de sarrasin garnies : 4,00 € TTC la part
« au jambon supérieur, au comté et au saumon fumé »**

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.