

## LES VINS D'HONNEUR 2024

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, Ty jaune, Kir Pétillant, Daïkiri (rhum blanc, 5 jus de fruits différents)  
Perrier, Breizh cola, jus d'orange de la Sill, eau, glaçons  
2 canapés, 2 mises En bouche, 1 tapas, 1 réduction chaude

12.00 € TTC par convive pour 2 heures de prestation

### Mojito

Whisky, Ty jaune, Kir Pétillant, Mojito (rhum, citron vert, sirop et feuilles de menthe)  
Perrier, Breizh cola, jus d'orange de la Sill, eau, glaçons  
2 canapés, 2 mises en bouche, 1 tapas, 1 mini pain navette, 1 réduction chaude

13.00 € TTC par convive pour 2 heures de prestation

### Maïta

Whisky, Ty jaune, Kir Pétillant, Maïta (rhum blanc et ambré, 5 jus de fruits différents)  
Perrier, Breizh cola, jus d'orange de la Sill, eau, glaçons  
2 canapés, 2 mises en bouche, 2 tapas, 1 réduction chaude, 1 navette garnie

14,00 € TTC par convive pour 2 heures de prestation

### Pina Colada

Whisky, Ty jaune, Kir Pétillant, Pina Colada (rhum, jus d'ananas et de coco)  
Perrier, Breizh cola, jus d'orange de la Sill, eau, glaçons  
2 canapés, 2 mises en bouche, 2 tapas, 1 réduction chaude, 1 navette garnie,  
1 mini club nordique

15,00 € TTC par convive pour 2 heures de prestation

*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 : 2 huîtres de la région Bretoise, citron, rince doigt : 4,00 € TTC la part**

**L'atelier plancha : 1 Saint Jacques grillée au gingembre et citron vert : 6,00 € TTC la part  
1 Gambas grillée à l'ananas et vanille  
1 filet de volaille mariné à la framboise et combava**

**L'atelier exotique : 3 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 »**

*Location de table buffet housée noire à 25 € ttc l'unité*

*Location de mange debout housé noire à 20 € ttc l'unité*

*Possibilité de faire d'autres ateliers comme « Atelier de foie gras 7€ ou atelier 2 mini burgers 6€ ou de jambon sec ibérique 6 € ou saumon fumé à la découpe 6 € ou bar à bonbons à 4€ ttc la part »*

*Possibilité de faire d'autres cocktails que ceux nommés sur la carte.*

*N'hésitez pas à nous consultez pour un devis ou bien même d'autres idées.*

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