

# **Cocktail dînatoire**

03 22 92 04 27



## *Cocktail dînatoire*

**55 Euros par personne**

32 pièces



### **Les pièces froides**

Les pièces varient en fonction  
des produits de saison

Les petits fours frais

Les verrines

Le bar à Huitres  
Huitres N°4



### **Les pièces chaudes**

Les toasts chauds  
En fonction des produits de saison

Les planchas de viande  
Onglet, foie gras

Les planchas de poissons  
Gambas, Saint Jacques, crevettes  
marinées et fish & ships



### **Fromages**

Buffet de fromages et pains spéciaux



### **Desserts**

Assortiments de mignardises

## *Open bar*



### **Premium**

Alcools + softs & jus de fruits

38 € par personne

Avec mojitos

42 € par personne



### **Gold alcools**

Softs, jus de fruits  
& champagne

45 € par personne



### **Softs**

Coca, Schweppes, jus de fruits,  
eaux plates et gazeuses

**Vin**

Blanc, rouge et rosé

**Alcool**

Whisky, gin, Tequila, rhum



*Apéritif à définir*

*(spritz, planteur ou soupe de bulles)*

*Vins blancs, rouges et rosés soit*

*1 bouteille pour 3 personnes*

*Supplément de 15 euros la bouteille*

*Eaux plates et gazeuses, sodas,*

*jus de fruits et café*

Le cocktail est servi debout. Pendant toute la durée du cocktail, les boissons sont comprises  
Après le service du dessert, les boissons sont en suppléments

## **Réservation**

Possibilité de privatiser la salle de restaurant pour un minimum de 50 couverts  
et de 60 euros par personne + forfait de 950 euros.

Forfait installation matériel ou décoration pour mariage, anniversaire ... 70 euros

Au-delà de 1 heure du matin, nous facturons 35 euros de l'heure par serveur