

TOUT FAIT MAISON, PRODUITS LOCAUX, FRAIS ET DE SAISON

MENU GROUPES COCKTAIL

VALABLE POUR DES GROUPES > 15 ADULTES

MIDI & SOIR EN SEMAINE, LE WEEK-END ET LES JOURS FERIES

6 PIÈCES/BOUCHÉES APÉRITIVES SALÉES PAR PERSONNE

15,00€ TTC / PERS

EXEMPLES : FEUILLETÉS FROMAGE / MINI CROQUE MONSIEUR AU JAMBON TRUFFÉ / VERRINE MOUSSE CHÈVRE- LÉGUMES DE SAISON / CAVIAR D'AUBERGINES & PAIN PITA / ROULÉ TAPENADE / TOAST HOUMOUS / BROCHETTE POULET TANDOORI / VERRINES DE TRUITE FUMÉE ET CHANTILLY ...

+ PLANCHES APÉRITIVES À PARTAGER

6,00€ TTC / PERS

CHARCUTERIE ET FROMAGE

+ 3 PIÈCES/BOUCHÉES APÉRITIVES SUCRÉES PAR PERSONNE

7,50€ TTC / PERS

EXEMPLES : TIRAMISU / MOELLEUX AU CHOCOLAT / FRUITS FRAIS / PANNA COTTA & COULIS DE FRUITS

LES BOUCHÉES/VERRINES SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉES SELON L'INSPIRATION DU CHEF ET L'ARRIVAGE DU MARCHÉ !

COCKTAIL SALÉ + PLANCHES + SUCRÉ = 28,50€ TTC/PERS

(VOUS POUVEZ ADAPTER LE NOMBRE DE PIÈCES PAR PERSONNE À LA HAUSSE COMME À LA BAISSE)

EN OPTION

MINI BURGER : 4,00€ TTC/PERS

CASSOLETTE DE GRATIN DE RAVIOLES ST MARCELLIN : 6,00€ TTC/PERS

PANIER GRIGNOTAGE A PARTAGER (ACCRAIS + JOLS + FRITES) : 7,00€ TTC/PERS

+ FORFAIT BOISSON / A DISPOSITION SUR LE BUFFET

FORFAIT APÉRITIF (KIR OU BIÈRE NINKASI BLANCHE/BLONDE 25CL)

3,50€ TTC / PERS

AU LIEU DE 4,00€ TTC/PERS

JUS DE FRUITS ARTISANAL PATRICK FONT 1L (5-7 VERRES)

15,00€ TTC / BOUTEILLE

= LE VERRE : 5,00€ TTC

SODA (ICE TEA OU COCA COLA) 1L (5-7 VERRES)

9,00€ TTC / BOUTEILLE

= LE VERRE : 1,80€ TTC

BOUTEILLE DE VIN* (ROUGE, BLANC, ROSÉ) 75CL (6 VERRES)

26,00€ TTC / BOUTEILLE

* ROUGE : IGP COLLINES RHODANIENNES, PIERRE FINON, « SYRAH », 2021

* BLANC : IGP CÔTES DE GASCOGNE, PELLEHAUT, « HARMONIE », 2022

* ROSÉ : IGP PAYS D'OC, MAISON FORTANT, « MARINIÈRE », 2022

AUTRES RÉFÉRENCES POSSIBLE DISPONIBLE SUR NOTRE CARTE DES VINS

VOTRE CONTACT : ANNE-SOPHIE KAPPS / ANNESOPHIE@LESPRITBISTROT.COM