

## Vin d'honneur : d'accueil

### Cocktail

Durée souhaitée deux heures.

#### Les zakouski chauds :

Feuilleté aux champignons à l'escargot, mini pizza, mini chou farci au fromage, coquillettes à la mousse de crabe, mini quiche au saumon fumé, pruneaux et abricots au bacon grillé, quiche aux petits légumes, beignet de Bayonne.

#### Les zakouski froids

Les tomates cerise à la mozzarella, cuillère de pointes d'asperges au saumon fumé et aneth, éventail de légumes frais au trio de sauces (radis, carottes, concombre, chou fleur), verrine mousse de foie gras ses pommes caramélisées son pain d'épice, tucs au brie doux.

#### Les cuillères à déguster chaudes.

Mini pilon de poulet aux épices douces, mini lumpia à l'aigre doux, beignet de scampi et sa tartare de légumes, calamars aux 2 parfums, crème de Maredsous en petit bol tête de lion.

Ou autres zakouski à convenir.

Vous sont proposés au prix de 10.50€ par pers  
Service - TVA et matériel inclus (verres - serviettes cocktail)

Avec l'accompagnement fourni par vos soins.

## Avec accompagnement fourni par nos soins

Ce vin d'honneur accueil accompagné de mousseux demi sec et jus d'orange

Vous est proposé au prix de 14.50€ par pers  
Service et TVA inclus

Ce vin d'honneur accueil accompagné de crémant d'Alsace et jus d'orange

Vous est proposé au prix de 17.50 par pers  
Service et TVA inclus

Ce vin d'honneur accueil accompagné de champagne et jus d'orange

Vous est proposé au prix de 20€  
Service et TVA inclus

Servis pendant toute la durée du vin d'honneur.  
Serviettes cocktail comprises d'après le coloris du  
nappage ainsi que le matériel (verres)

## Vin d'honneur d'accueil

Servi en cocktail dînatoire avec pain surprise

Avec mousseux + jus + vin + soft	35€
Avec crément + jus + vin + soft	39€
Avec champagne + jus + vin + soft	45€

Pour une prestation de 6 heures personnel et matériel inclus.