

Vin d'honneur : d'accueil

Cocktail

Durée souhaitée deux heures.

Les zakouski chauds :

Feuilleté aux champignons à l'ail, mini pizza, mini profiterole au parmesan, coquille à la mousse de crabe, mini quiche au saumon fumé, pruneaux et abricots au bacon grillé, quiche aux petits légumes, beignet de Bayonne, chèvre chaud miel d'acacia et noix.

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, 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 à l'ancienne, crème de Maredsous, ou autres zakouski à convenir.

Vous sont proposés au prix de 12€ par pers

Serviettes cocktail incluses

**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 16.50€ 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 20€ par pers
Service et TVA inclus**

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

**Vous est proposé au prix de 25€
Service et TVA inclus**

**Servis pendant toute la durée du vin
d'honneur.**

**Serviettes cocktail comprises d'après le
coloris du nappage**

**Vin d'honneur servi en walking dinner avec
pain surprise**

Avec mousseux + jus + vin + soft	33€
Avec crément + jus + vin + soft	36€
Avec champagne + jus + vin + soft	40€

Pour une prestation de 6 heures personnel et matériel inclus.