

NOS FORMULES

COCKTAIL DÎNATOIRE

Déjeuner ou Dîner

15 pièces/personne

Tapas - Bar à Huitres - Pièces chaudes servies au plateau - Plateau de mignardises

Boissons

Bar à Spritz (1 au choix/pers.)

ou

Cocktail au Champagne (1 coupe/pers.) + 6€/pers.

55€

- Vin Rouge & Blanc Charentais (1btle pour 3 pers.)

IGP Charentes Rouge et Blanc « Saute Bergère » Domaine de Garancille

ou

- Vin Classique + 5€/pers.

Haut Médoc Château Peyredon Rouge « La Gravette »

Costières de Nîmes « Confidence » Château Beaubois ^{Bio}

ou

- Vin Premium + 12€/pers.

Mercurey 1er Cru Rouge « Clos Marcilly »

IGP Côtes Catalanes « Secret de Schiste » ^{Bio}

OPTIONS

- Bouteille de Vin Charentais supplémentaire 21,00€
- Bouteille de Vin Classique supplémentaire 38,00€
Haut Médoc Château Peyredon Rouge « La Gravette »
Costières de Nîmes « Confidence » Château Beaubois ^{Bio}
- Bouteille de Vin Premium supplémentaire 60,00€
Mercurey 1er Cru « Clos Marcilly »
IGO Côtes Catalanes « Secret de Schiste » ^{Bio}
- Bouteille de Champagne supplémentaire 65,00€
Champagne Bruno Paillard BRUT
- Digestifs 8,00€
Cognac de l'île de Ré VS / Calvados Cristian Drouin / Eaux de Vie

