

## FORFAITS BOISSONS

A partir de 20 pers

Uniquement sur réservation /  
J - 3 minimum

### Apéritifs

- Kir cassis ou Jus de fruits bio : **6 €**
- Kir Royal ou Jus de fruits bio : **8 €\***
- Coupe de Champagne ou Jus de fruits bio : **10 €\***
- Open Bar 1h : **14 €/pers**
- Open bar 1h : **17 €/pers**
- Open Bar 1h : **25 €/pers**

\*1 consommation/pers. Conso supp facturée au même tarif.

### Accompagnements

**3 Pièces cocktail : 5€/pers.**

**Selon l'inspiration du chef**

*Assortiments de 3 variétés*

*Terre, mer ou végété*

**Animation culinaire : 7 € / pers. Au choix**

- Foie gras mi cuit et ses chutneys de saison

- Jambon blanc à la tranche et toasts beurré (3 variétés)

- Rillettes de la mer (Thon, Saumon, Sardines) et pains assortis

### Forfait Vins blanc & rouge

*Calculé selon le nbre d'adulte confirmé. Boissons servies à discrétion de l'entrée jusqu'au dessert.*

*A consommer sur place.*

- Vin blanc & rouge de notre sélection : **8 € / pers**
- Mennetou Salon blanc & Cht Sipian Medoc Rouge : **10 € / pers**
- Chablis blanc & Saint Emilion Grand Cru : **13 € / pers**
- Accord Mets et Vins "Menu en 3 Services" : 35€ / pers
  - 3 Verres (entrée, plat et dessert) sélectionnés par notre sommelier selon votre menu
- Accord Mets et Vins "Menu Degustation 7 services" : 70€ / pers
  - 7 verres (2 entrées, 2 plats, 1 fromage, 2 desserts) sélectionnés avec soin
- Pour les - 18 ans : Forfait sans alcool, Sodas et Jus de fruits : 8 € / pers

**Eau plate & gazeuse + Café / Thé OFFERT avec les Forfaits Vins**

### Champagne à prix caviste :

*20 € de réduction par bouteille, sur le tarif indiqué sur notre carte*