

COTE COCKTAILS MARIAGES

SUGGESTION N°1.....18 PIECES.....12 euros
(Au choix 4 variétés salées et 2 sucrées)

SUGGESTION N° 2.....24 PIECES.....18 euros
(Au choix 6 variétés salées et 3 sucrées)

SUGGESTION N° 3.....30 PIECES.....24 euros
(Au choix 8 variétés salées et 4 sucrées)

SUGGESTION N° 4.....36 PIECES.....32 euros
(Au choix 10 variétés salées et 6 sucrées)

LES VARIETES.....

Les salés

les sucrés

*Mini croque monsieur, feuilletés et brioches
Nems, samoussas, acras, sambos légumes
Rouleaux mexicains, raviolis chinois
Mini brochettes texmex, beignets crevettes
Crevettes panées, gambas marinées
Mini croissants fromages, jambon
Mini brochettes radis saucisson
Mini brochettes céleri/abondance
Mini brochettes palmier/jambon pays
Pâté en croûte, pic apéro
Pains surprises aux céréales
Toasts foie gras naturel
Antipasti*

*assortiment tout chocolat
mini macarons
moelleux, cannelés, brownies
mini éclairs, mini millefeuilles
tartelettes fruits de saison
tartelettes chocolat, citron,
fantaisies sucrées
opéras, sacristains, palmitos
verrines agrumes, exotiques
pates de fruits, truffons
beignets ananas, bananes*

LES BOISSONS

COCKTAIL ALCOOLISE.....le litre.....15 Euros

COCKTAIL JUS DE FRUITS.....le litre.....10 Euros

CHAMPAGNE PROPRIETAIRE...la bouteille..... 45 Euros

CREMANT PETILLANT.....la bouteille..... 22 Euros

COTEaux des BARONNIES blanc..... 20 Euros

SODAS, PERRIER, COCA..... le litre..... 5 Euros

RICARD, WHISKY, GIN.....la bouteille.....70 Euros

EAUX MINERALES.....4.5 Euros

CAFES.....2.euros

DEVIS COCKTAILS

JOURNEE DU.....200

**LE NOMBRE DE CONVIVES DEVRA NOUS ETRE CONFIRME 48 HEURES
A L'AVANCE ET SERVIRA DE BASE A LA FACTURATION**

	SUGGESTION N°		
	LITRES COCKTAIL ALCOOLISE	16 €	
	LITRES COCKTAIL JUS DE FRUITS	10 €	
	CHAMPAGNE PROPRIETAIRE	39 €	
	CREMANT PETILLANT	25 €	
	COTEAUX BARONNIES VIN BLANC	20 €	
	SODAS, PERRIER, COCA....litres	6 €	
	Bouteille RICARD, GIN, VODKA, WHISKY...	50 €	
	MINERALES	5 €	
	CAFES	2 €	
	DIVERS		
	SERVICE Heures x nbre personnes	25 €/h	

TOTAL TTC.....

LE BISTROT DE L'AMANDIER

COCKTAIL DINATOIRE

SOIRÉE DU 14 SEPTEMBRE 2007

Monsieur BOUCHET

120 PERSONNES environ

*NEMS, SAMOUSSAS LEGUMES, ACCRAS DE MORUE
AUMONIERES DE CRABE, ACCRAS DE MORUE
PETITES VERRINES DE CRUDITES
PETITES VERRINES GUACAMOLE/TARTARE TOMATES
PETITES VERRINES CRABE ET CREVETTES
RILLETES SAUMON FRAIS ET FUME
MINI BROCHETTES PALMIERS/PARME/MAGRET
MINI BROCHETTES POULET TEX MEX
MINI BROCHETTES AGNEAU/TOMATES CONFITES
BATOUN CHEVRE/SPECK
PAINS SURPRISES VARIES
BRUSCHETTA A LA NICOISE
MINI NAVETTES CHARCUTERIE ITALIENNE
CALAMARS FRITS, BEIGNETS DE CREVETTES
TEMPURAS DE GAMBAS
AVOCAT TROPICAL/SAUMON MARINE*

*PETITS FOURS SUCRES, MACARONS
ASSORTIMENTS CHOCOLAT
BROWNIES/FONDANT/MOELLEUX.....
PETITES CREMES BRULEES DIVERSES.....
MINI TARTELETES AUX FRUITS
MINI TARTELETES CHOCOLAT/CITRON/ORANGE.....*

LES BOISSONS COMPRISES pour 120 personnes

- *15 L PLANTEUR MAISON, 15 BOUTEILLES CHAMPAGNE*
- *40 BOUTEILLES DE VINS ROUGES ou ROSES*
- *20 MINERALES*
- *CAFES/*

PRIX PAR PERSONNE.....TTC...40 €€

PRIVATISATION DU RESTAURANT

*91 ROUTE ANNECY
CHAVOIRES 74290 VEYRIER DU LAC tel.0450600122*