TARIFS 2024

"HG"

Le Millésime

Carte Banquets

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

Relation client - **Marina CHAVEL**

06 14 72 64 89 - 02 32 54 79 34

mail : contact@lahaiedesgranges.fr

www.lahaiedesgranges.fr

"HG"

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

SOMMAIRE

Page 03	Vos interlocuteurs
Page 04	Votre soirée théorique
Page 05	Vin d'honneur
Page 06	Cocktail Gamme 1
Page 07	Cocktail Gamme 2
Page 08	Animations culinaires
Page 09	Menu Ivoire
Page 10	Menu Cristal
Page 11	Menu Saphir
Page 12	La carte des desserts
Page 13	Menu Enfant
Page 14	Nos menus comprennent
Page 15	Le repas dégustation
Page 16	Nos extras - Divers - Animations nocturnes
Page 17	Forfaits cocktails
Page 18	La Cave
Page 19	Forfaits vins
Page 20	La carte des vins
Page 21	Buffet du lendemain
Page 22	Brunch du lendemain
Page 23	Exemple de simulation de devis

Vos interlocuteurs privilégiés

Marina Chavel

Responsable Commerciale

Rigoureuse et attentionnée, Marina vous accompagnera dans l'organisation de votre réception. L'expérience et son savoir faire vous permettront de libérer votre esprit pour vivre plainement votre journée.
Son objectif : votre entière satisfaction.

Stéphane Pionnier

Le Chef

Une expérience professionnelle significative dans des restaurants renommés.
Stéphane nous fait l'honneur d'accompagner notre brigade et d'apporter le meilleur dans l'assiette de nos clients. Curieux et gourmand, vous serez séduit.

Voie communale n°47 - 27120 MENILLES
Tél. 02 32 54 79 34 - mail : contact@lahaiedesgranges.fr
www.lahaiedesgranges.fr

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

VOTRE SOIRÉE THÉORIQUE

Nombre de personnes : 100
Date : à définir
Thème de la réception : à définir

16h00 - 19h00 : mise en place

19h00 : arrivée des invités

19h00 - 20h30 : cocktail

20h30 - 23h30 : repas assis

23h30 : soirée dansante

2h00 - 3h00 : débarassage et rangement (la soirée continue)

3h00 : départ de l'équipe

NOTRE PROPOSITION DE CARTE

Le cocktail 10 pièces ou 18 pièces (sans entrée)
Entrée froide ou entrée chaude
Plat chaud et ses garnitures
Fromages affinés & salade (selon menu)
Le dessert
La cave

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

VIN D'HONNEUR SUCRÉ

Sucré 1

- Chouquettes
- Brioches
- Mini viennoiseries
- Brochettes de fruits
- Cannelés

Sucré 2

- Macarons
- Assortiment de mini choux
- Mousse chocolat blanc, coulis de fruits rouges
- Financiers variés
- Verrine crumble pommes calvados
- Minestrone de fruits frais
- Madeleine au thé matcha
- Mini tartelette citron

Vin d'honneur 5 pièces - " Sucré 1 " = 6,50 € TTC

Vin d'honneur 5 pièces - " Sucré 2 " = 8,00 € TTC

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

LE COCKTAIL

Assortiment de toute la gamme, pas de choix à faire :
10 pièces (si entrée) ou 18 pièces (sans entrée)

Cocktail Gamme 1

PIÈCES FROIDES

- Canapé saumon fumé
- Navette jambon sec
- Pain au pesto, ricotta, bille de mozzarella au pesto, tomate marinée
- Coupelle pomme de terre guacamole, saumon fumé
- Blinis fromage frais œuf de caille
- Tartare de betteraves et mousse de chèvre au thym brûlé
- Verrine au caviar du Puy et haddock
- Panna cotta parmesan, confit de tomate au basilic
- Caroline a la mousse de foie gras
- Cuillère tarama, crevette marinée mozzarella
- Blinis au pavot rillettes de saumon
- Macaron figue chèvre thym

PIÈCES CHAUDES

- Allumettes au fromage
- Flammekueche
- Mini croque-monsieur
- Feuilleté de saucisse à la graine de moutarde
- Gougère au comté
- Mini quiche

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

LE COCKTAIL

Assortiment de toute la gamme, pas de choix à faire :
10 pièces dont une animation culinaire ou 18 pièces (sans entrée) dont 2 animations culinaires

Cocktail Gamme 2

PIÈCES FROIDES

- Pain d'épices foie gras amarena
- Tartare de saumon aneth concombre
- Pain citron crevette (moelleux citron, fromage frais, crevette au pesto rouge)
- Cuillère (carpaccio de st Jacques à la mangue)
- Pic tomate mozzarella
- Canapé charcutier
- Verrine tartare dorade guacamole pamplemousse
- Verrine de melon au muscat et romarin, jambon de bayonne
- Velouté de petit pois glacé et sa poudre de lard
- Œuf de caille miroir
- Cheesecake au saumon fumé

PIÈCES CHAUDES

- Mini brochettes assorties (poulet oriental, magret miel soja, crevettes basilic citron.)
- Mini samossas
- Mini nems au poulet
- Allumettes
- Acras de morue

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

ANIMATIONS CULINAIRES (EN SUPPLÉMENT)

FROIDES

• Terrine de foie de canard	5,00 €/pers.
• Banc d'huîtres de Normandie	120 €/la bourriche de 48 pièces
• Découpe de jambon Serrano	2,00 €/pers.
• Tartare de daurade	3,50 €/pers.

CHAUDES

• Mini hamburger	4,20 €/pers. (1 par personne)
• Wok de gambas à la coriande	3,50 €/pers.
• Escalope de foie gras à la mangue	4,50 €/pers.
• Boudin blanc, compotée aux pommes	3,40 €/pers.

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

MENU IVOIRE À 85,50 €

Cocktail Gamme 1 : 10 ou 18 pièces (sans entrée) avec softs

- ENTRÉES

- Carpaccio de saumon à la tahitienne
- Terrine de poissons sauce cocktail
- Clafoutis de pétoncles et langoustines au beurre blanc
- Légume grillés marinés, mousse de chèvre crumble de pain
- Pressé de lapin et foie gras et son cake aux poivrons

- PLATS

- Ballotine de pintade farce fine aux champignons et son jus
- Filet de cannette basse température à la framboise
- Nonnette de saumon citron basilic
- Filet mignon de porlin façon Orloff
- Faux filet rôti sauce au poivre

- GARNITURES

- Pommes grenailles
- Purée
- Légumes de saison rôtis à l'huile d'olive
- Risotto
- Gratin dauphinois

- Fromages affinés (supplément de 5,00 €/pers.)

- Desserts aux choix parmi la carte des desserts

- Café et sélection de thés à volonté, servis au buffet

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

MENU CRISTAL À 105 €

Cocktail Gamme 2 : 10 pièces dont une animation culinaire
ou 18 pièces (sans entrée) dont 2 animations culinaires

- ENTRÉES

- Cheesecake cake au saumon fumé
- Terrine de foie gras chutney figue oignons brioche toastée
- Guacamole légèrement épicé chaire de tourteau
- Vitello tonato
- Tartare de dorade aux agrumes sorbet kalamansi

- PLATS

- Quasi de veau crème de cèpes

Pavé de cabillaud en cuisson douce jus de langoustines
Souris d'agneau de cinq heures aux aromates
1/2 magret et son escalope de foie gras abricot verveine
Pavé de maigre crème fumée

- GARNITURES

- Pommes grenailles
- Légumes confit dans l'esprit d'une ratatouille
- Polenta crémeuse au thym citron
- Déclinaison de carottes
- Fregola sarda parmesan mascarpone

- Fromages affinés

- Desserts aux choix parmi la carte des desserts

- Café et sélection de thés à volonté, servis au buffet

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

MENU SAPHIR À 115 €

Cocktail Gamme 2 : 10 pièces dont une animation culinaire
ou 18 pièces (sans entrée) dont 2 animations culinaires

- ENTRÉES

- Opéra de foie gras framboise pistache
- Trilogie de saumon
- Tartare de thon aux agrumes, sorbet kalamansi et gel passion épicé
- Pâté en croûte foie gras ris de veau quelques feuilles à la truffe d'été
- Salade de quinoa au homard

- PLATS

- Filet de boeuf au porto

Filet de bar dans l'esprit d'une bouillabaisse
Grenadin de veau aux éclats de morilles
Tournedos de lotte orange safran
Selle d'agneau en croûte d'herbes

- GARNITURES

- Légumes de saison confit à l'huile d'olive

Pommes grenailles confites à la graisse d'oie
Fricassé de haricots verts et girolles aux éclats de noisettes
Déclinaison de petie pois
Puréee de patate douce au beurre noisette

- Fromages affinés

- Desserts aux choix parmi la carte des desserts

- Café et sélection de thés à volonté, servis au buffet

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

CARTE DES DESSERTS

- Entremet 3 chocolats
- Royal chocolat
- Frambogollies (chocolat blanc framboises)
- Le Normand (biscuit spéculos, mousse calvados, pommes caramélisées)
- Cheesecake cake sans cuisson citron vert framboises
- Fraisier
- Entremet abricot pistache (disponible juillet août)
- Bande mille-feuilles mousseline aux grains de vanille caramel au beurre salé
- Assiette de 4 mini desserts : crème brûlée, mousse ivoire (chocolat blanc) aux fruits rouges, un choux à la crème ou macaron (choix à faire), et un entremet au choix sur la liste des desserts (sauf royal chocolat et mille-feuille)
- Pièce montée 3 choux par personne
- Pièce montée 3 macarons par personne

Tous nos desserts sont fait-maison, sauf la pièce montée de choux qui sera faite par un prestataire.

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

MENU PRESTATAIRE À 19,40 €

- Salade composée
- Suprême de poulet, écrasé de pomme de terre
- Fromage
- Gâteau au chocolat

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

MENU ENFANTS À 19,40 €

- COCKTAIL ENFANT

- Assortiment de navettes briochées
- Assortiment de brochettes et toastines
- Feuilletés au fromage
- Verrines de bonbons

- ENTRÉES

- Carpaccio de tomates/mozzarella
- Assiette de charcuterie

- PLATS

- Steak haché
- Suprême de poulet

- GARNITURES

- Galette de pommes de terre
- Tagliatelles

- DESSERT

- Gâteau au chocolat

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

NOS MENUS COMPRENNENT

- PARTIE CULINAIRE

- Un pain individuel par personne
- Petite baguette à volonté
- Café et sélection de thés à volonté, servis au buffet
- Softs (Coca-Cola, jus de fruits, eaux plates et gazeuses) du cocktail à la soirée dansante

- PERSONNEL

- Un maître d'hôtel responsable inclus dans l'ensemble du personnel
- Un maître d'hôtel pour 25 personnes
- Le personnel de cuisine

Notre personnel est prévu pour une prestation de 11 heures, dont 3 heures de mise en place et débarassage et 8 heures de service.
Au-delà de 11 heures : 40 € ttc/heure supplémentaire.

Maître d'hôtel en pantalon noir, chemise et cravate noire.

- LE MATÉRIEL ET L'ART DE LA TABLE

- Les petites serviettes en papier et le matériel de service pour le cocktail
- Verrerie et assiettes blanche gamme " filet or "
- Le nappage et les serviettes en tissu damassé blanc
- Le nécessaire pour la cuisine

La perte et la casse au-delà de 5% du devis, sera à la charge de la clientèle.

- LA MISE EN PLACE

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

LE REPAS DÉGUSTATION

Afin de découvrir avec votre famille le menu de votre mariage,
nous vous proposons un repas dégustation pour 6 personnes maximum,
sur réservation et uniquement les samedis midis.

- 48,00 €/pers. pour le Menu Ivoire
- 58,00 €/pers. pour le Menu Cristal
- 68,00 €/pers. pour le Menu Saphir

Si déjà signé, repas offert aux mariés, sinon les repas des 2 mariés
seront déduits de la facture finale.

Dans le cas d'un achat d'un "forfait vin",
un verre de chaque sorte vos sera proposé.

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

- NOS EXTRAS

• Pièce montée choux classiques (en forme de cône) - Parfum vanille et nougatine	2,50 €/choux
• Pièce montée choux glaçage en sucre (en forme de cône) 3 Parfums au choix : fruits rouges, vanille, chocolat, café, pistache, citron, caramel beurre salé, praliné	2,40 €/choux
• Pièce montée macarons (en forme de cône) - Pièce montée de 48, 88 ou 140 macarons	2,50 €/macaron
• Pièce montée choux fantaisies (corne d'abondance, panier, bâteau et autres modèles réalisables sur demande)	2,60 €/choux
• Corne d'abondance avec choux et macarons ou uniquement macaron	2,60 €/choux ou macaron
• Wedding cake (minimum de 80 personnes) Genoise et crème, fraisier, framboisier ou croquant chocolat	15,90 €/pers.
• Pièce montée fromages (minimum de 80 personnes)	10,50 €/pers.

- DIVERS

• Corbeille de fruits (pour 50 personnes)	136,50 €
• Cupcake	3,60 €/pièce
• Soupe à l'oignon	4,40 €/pers.
• Plateau de fromages ou de charcuterie	5,60 €/pers.
• Trou normand	4,40 €/pers.

- ANIMATIONS NOCTURNES

• Bar à mini crêpes (confiture, sucre et chocolat)	3,40 €/pers.
• Bar à gaufres	3,90 €/pièce
• Fondue de fruits au chocolat blanc ou noir	3,40 €/pers.

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

FORFAITS COCKTAILS (SANS ALCOOL)

Cocktails	avec soft	avec soft
	10 pièces	18 piéces
Gamme 1	12,00 €	23,00 €
Gamme 2	18,00 €	29,00 €

- LES FORFAITS SOFTS INCLUS

- Eaux plates/pétillantes
- Coca-Cola - Jus de fruits

- NOS AUTRES SOFTS

3,80 €/PERS. - 1 VERRE/PERS.

- Bar à limonade ou thé glacé
  (en grosse bonbonne à jus idéal pour l'accueil des invités lors des cérémonises extérieures) - 3 verres

- LES COCKTAILS SANS ALCOOL

3,20 €/PERS. - 1 VERRE/PERS.

- Cocktail Chantaco (jus de citron, jus d'orange, grenadine)
- Cocktail Exotique (banane, ananas, mangue, sirop de vanille)

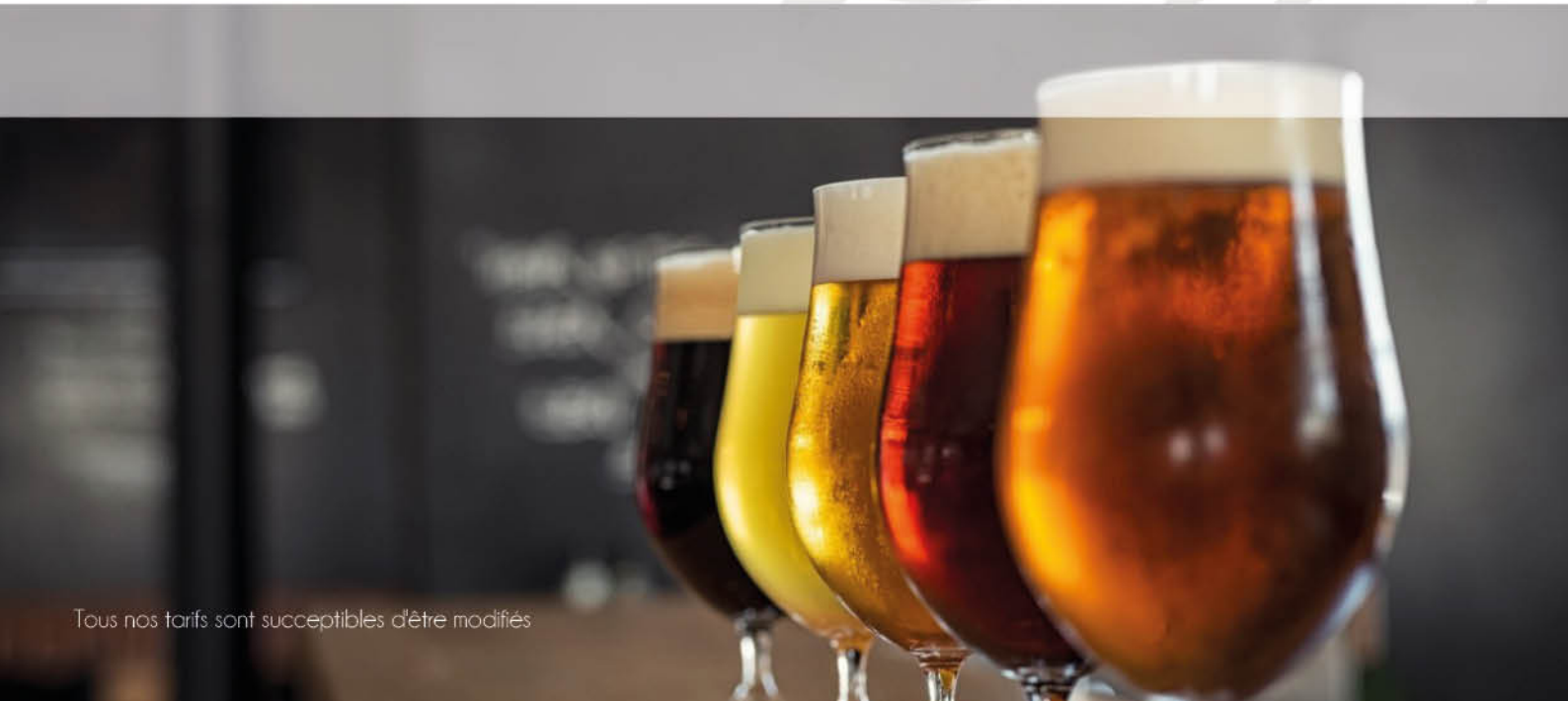
Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

TARIFS BIÈRES

	PRIX DE VENTE	NOMBRE (VERRE 25CL)
• Birra Moretti - 4°6 - Fût Blade 8 litres	67,00 €	32
• Edelweiss - 5° - Fût Blade 8 litres	89,00 €	32
• Heineken - 5° - Fût Blade 8 litres	90,00 €	32
• Heineken - 0° - Fût Blade 8 litres	84,00 €	32
• Affligem Blonde - 6°7 - Fût Blade 8 litres	105,00 €	32
• Desperados - 5°9 - Fût Blade 8 litres	105,00 €	32
• Heineken - 5° - Fût 20 litres	202,00 €	80
• Affligem Blonde - 6°7 - Fût 20 litres	230,00 €	80
• Affligem Cuvée Carmin - 5°2 - Fût 20 litres	253,00 €	80
• Heineken - 5° - Fût 30 litres	275,00 €	120
• Pelforth Blonde - 5°5 - Fût 30 litres	220,00 €	120
• Affligem Blonde - 6°7 - Fût 30 litres	343,00 €	120



Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

"HG"

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

LA CAVE

- LES BOISSONS DU COCKTAIL

• Kir vin blanc	6,00 €/pers.
• Punch	9,50 €/pers.
• Soupe champenoise (Cointreau, sucre de canne, vin pétillant)	9,00 €/pers.

- LES FORFAITS

• Champagne (Louis Constant) 2h à volonté	18,00 €/pers.
• Alcool (Whisky et vodka) 2h à volonté	12,00 €/pers.

- LES BULLES

• Crémant de Loire Monmousseau (75 cl)	20,00 €
• Champagne Louis Constant (75 cl)	39,00 €
• Champagne Jacquard Brut Mosaïque (75 cl)	47,00 €
• Cascade de champagne	60.00 €

Pas de droit de bouchon pour le champagne si les vins sont pris chez nous.
Si ce n'est pas le cas, un forfait droit de bouchon sera à régler :
< 100 personnes : 600 €
≥ 100 personnes : 700 €
≥ 150 personnes : 800 €
≥ 200 personnes : 950 €

La glace sera facturée si les boissons alcoolisées sont fournies par vos soins (4 sacs pour 100 personnes) 25,00 €/sac de 20 kg

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

"HG"

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

FORFAITS VINS

Valable de l'entrée au fromage

FORFAIT 1 — 8,50 €/PERS.

- **Rouge :** Saint-Emilion AOP - Château Grand Barail - Montagne Saint-Emilion
- **Blanc :** Bordeaux AOP - Château Haut Bessac - Entre deux mer
- **Rosé :** Vin de Pays Méditerranée - Roséfine Marrenon

FORFAIT 2 — 7,50 €/PERS.

- **Rouge :** Luberon IGP - Marrenon
- **Blanc :** Cheverny AOP - Les Vignerons de Mont-Près-Chambord
- **Rosé :** Côte de Provence IGP - Cuvée de Golfe de Saint-Tropez

FORFAIT 3 — 7,00 €/PERS.

- **Rouge :** Bordeaux AOP - Les Mercadières
- **Blanc :** Val-de-Loire IGP - Chardonnay "Le Coquillier"
- **Rosé :** Luberon AOP - Loulou Charmeuse

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

"HG"

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

LA CARTE DES VINS

- VINS ROUGES

- St-Emilion AOP - Château Grand Barail — 24,00 €
  Montagne St-Emilion
- Luberon IGP - Marrenon — 18,00 €
- Bordeaux AOP - Les Mercadières — 16,00 €

- VINS ROSÉS

- Vin de Pays Méditerranée — 21,00 €
  Roséfine Marrenon
- Côte de Provence IGP — 20,00 €
  Cuvée de Golfe de Saint-Tropez
- Luberon AOP - Loulou Charmeuse — 16,00 €

- VINS BLANCS

- Bordeaux AOP - Château Haut Bessac — 18,00 €
  Entre deux mer
- Cheverny AOP — 18,00 €
  Les Vignerons de Mont-Près-Chambord
- Val-de-Loire IGP — 15,00 €
  Chardonnay "Le Coquillier"

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

BUFFET DU LENDEMAIN

DÉBUT DE SERVICE 12H

50 PERSONNES MINIMUM - SUPPLÉMENT DE SERVICE (SUR DEVIS) EN DESSOUS DE 50 PERS.

- GAMME 1 - 37,00 € (HORS VINS)

- Assortiment de pains variés
- Plateau de charcuterie
- Rôti de bœuf et ses condiments (mayonnaise, moutarde...)
- Rôti de porc et ses condiments
- Salade composée (taboulé aux crevettes, piémontaise, légumes verts et magrets fumés...)
- Plateau de fromages (Camembert - Bleu d'Auvergne - St-Maure de Touraine)
- Salade de fruits frais
- Mousse au chocolat

- GAMME 2 - 41,00 € (HORS VINS)

- Base GAMME 1
- Poulets rôtis, pommes de terre grenailles (chaffendish)
- Assortiment de tartes aux fruits de saison
- Mignardises (3 pièces/pers.)

INCLUS DANS LE PRIX

- Jus d'orange - Coca-Cola - Eaux plates et gazeuses
- Débarrassage : 15h00

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

BRUNCH DU LENDEMAIN

DÉBUT DE SERVICE 11H

50 PERSONNES MINIMUM - SUPPLÉMENT DE SERVICE (SUR DEVIS) EN DESSOUS DE 50 PERS.

- GAMME 1 - 39,00 € (HORS VINS)

- Assortiment de mini viennoiseries
- Petits pains variés et brioches
- Confiture, miel et beurre
- Plateau de charcuterie
- Rôti de bœuf et ses condiments (mayonnaise, moutarde...)
- Rôti de porc et ses condiments
- Salade composée (taboulé aux crevettes, piémontaise, légumes verts et magrets fumés...)
- Plateau de fromages (Camembert - Bleu d'Auvergne - St-Maure de Touraine)
- Salade de fruits frais
- Mousse au chocolat

- GAMME 2 - 43,00 € (HORS VINS)

- Base GAMME 1
- Oeufs brouillés (animation)
- Mini saucisses et lard grillé (chaffendish)
- Assortiment de tartes aux fruits de saison

INCLUS DANS LE PRIX

- Chocolat - Thé - Café - Jus d'orange - Coca-Cola - Eaux plates et gazeuses
- Vaisselle et mise en place
- Débarrassage : 14h30

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

EXEMPLE DE SIMULATION POUR 100 PERSONNES

BASE MENU CRISTAL

QUANTITÉ	DÉSIGNATION	TARIFS	SCÉNARIO 100 PERS.
100	• Menu Ivoire • Menu Cristal • Menu Saphir	105,00 €	10 500 ,00 €
10	• Menu Enfant	19,40 €	194,00 €
1	• Menu Prestataire	19,40 €	19,40 €
100	• Cocktail adulte seul (10 pcs) sans alcool GAMME 1 • Cocktail enfant seul	12,00 €	1 200,00 €
80	• Brunch adulte GAMME 1 • Buffet froid adulte GAMME 1	39,00 €	3 120,00 €
100	• Forfait vin n°1	8.50 €	850,00 €
	TOTAL TTC		15 883,40 €

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos évènements réussis

A VOUS DE JOUER, FAITES VOTRE CHOIX ET ÉTABLISSEZ VOTRE DEVIS

QUANTITÉ	DÉSIGNATION	TARIFS	SCÉNARIO 1	SCÉNARIO 2	SCÉNARIO 3
	• Menu Ivoire	85,50 €			
	• Menu Cristal	105,00 €			
	• Menu Saphir	115,00 €			
	• Menu Enfant	19,40 €			
	• Menu Prestataire	19,40 €			
	• Cocktail adulte GAMME 1 seul (10 pcs) sans alcool	12,00 €			
	• Cocktail adulte GAMME 1 seul (18 pcs) sans alcool	23,00 €			
	• Cocktail adulte GAMME 2 seul (10 pcs) sans alcool	18,00 €			
	• Cocktail adulte GAMME 2 seul (18 pcs) sans alcool	29,00 €			
	• Brunch adulte GAMME 1	39,00 €			
	• Buffet froid adulte GAMME 1	37,00 €			
	• Brunch adulte GAMME 2	43,00 €			
	• Buffet froid adulte GAMME 2	41,00 €			
	• Forfait vin n°1	8,50 €			
	• Forfait vin n°2	7,50 €			
	• Forfait vin n°3	7,00 €			
	TOTAL TTC				

Tous nos tarifs sont succeptibles d'être modifiés