

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE



Sur simple demande, nous vous proposons sur mesure un cocktail déjeunatoire ou dînatore. En fonction du nombre d'invités et de la durée de votre cocktail, nous déterminerons un nombre prédéfini de pièces de cocktail (pièces chaudes ou froides, sucrées ou salées, thématiques ou traditionnelles)

Privatisation d'un espace pour votre cocktail : 20 € TTC par personne

(en supplément de la réservation des prestations restauration)

Espace en rez-de-chaussée avec terrasse et vue sur piscine

Coupe Davis A (Maximum 80 personnes)

Coupe Davis B (Maximum 120 personnes)

Coupe Davis A et B (Maximum 200 personnes)

Tournoi (Maximum 120 personnes)

Espace cocktail avec rooftop au 6^{ème} étage

Forest Hill (Maximum 80 personnes)

Cocktail "Tradition" Kir, Punch ou sangria, Coca-Cola, jus d'orange, Perrier, Eaux minérales

accompagnés de

15 pièces : 7 pièces salées froides, 4 pièces salées chaudes, 4 fours sucrés, Assortiments de sauces

ou

20 pièces : 10 pièces salées froides, 5 pièces salées chaudes, 5 fours sucrés, Assortiments de sauces

45 €

55 €

Cocktail "Excellence" : Champagne brut, scotch, whisky, vermouth rouge, Coca-Cola, jus d'orange,

Perrier, Eaux minérales accompagnés de

15 pièces : 7 pièces salées froides, 4 pièces salées chaudes, 4 fours sucrés, Assortiments de sauces

ou

20 pièces : 10 pièces salées froides, 5 pièces salées chaudes, 5 fours sucrés, Assortiments de sauces

50 €

60 €

Quelques exemples de pièces (liste non contractuelle, disponibles selon les produits de saisons) :

Assortiment de tapas sur pain focaccia, Mini sandwiches & navettes (saumon fumé, tomates confites et fromage frais, bacon moutarde)

Assortiment d'éclair végétarien, Mini bagel, Mini poivrons farcis à la ricotta,

Bâtonnets de légumes et ses sauces, Cube polaire au saumon,

Mini burgers (Viande de bœuf et sauce cheddar), Croustillants crevettes, Mini quiches & tartelettes (Chèvre, comté/noix, saumon fumé/épinard, champignon ail persil, légumes, fromage lardon), Assortiment de mini parmentier végétarien, Crevettes panées, Bouchées fromagères

Macarons (vanille, pistache, chocolat, café, citron, framboise)

Douceur de France (sablé breton crémeux caramel beurre salé, financier noisette/crème de marron, biscuit pain d'épices et crémeux vanille, gâteau ganache chocolat)

Assortiment de mignardises (opéra, tartelette mangue passion, éclairs au chocolat/café, tiramisu fruits rouges, tartelette au chocolat)