

LES VINS D'HONNEUR 2012

Les tarifs de ces vins d'honneur s'appliquent quand ils sont suivis d'un repas.

Daikiri

Whisky, Ricard, Kir Pétillant, Daikiri, Perrier, Coca, Jus De fruit, Eau
4 Canapés, 2 Mises En Bouche

9.80 €TTC par convive

Blue Lagoon

Whisky, Ricard, Kir Pétillant, Blue Lagoon, Perrier, Coca, Jus De Fruit, Eau
3 Canapés, 2 Mises En Bouche, 2 Réductions Chaudes

10.80 €TTC par convive

Maita

Whisky, Ricard, Kir Pétillant, Maita, Perrier, Coca, Jus De Fruit, Eau
3 Canapés, 2 Mises En Bouche, 2 Réductions Chaudes, Pain Surprise

12,30 €TTC par convive

Long Island

Whisky, Ricard, Kir Pétillant, Long Island, Perrier, Coca, Jus De Fruit, Eau
3 Canapés, 2 Mises En Bouche, 2 Réductions Chaudes, Pain Surprise,
2 Réductions Sucrées

14,00 €TTC par convive

Possibilité de mettre du champagne à la place du pétillant avec une plus value de 6,00 € TTC sur chaque formule.

Possibilité d'avoir en supplément divers ateliers comme :

L'atelier huîtres : 2 huîtres, pain de seigle, citron.... : 3,50 €TTC la part

L'atelier plancha : 1 noix de Saint Jacques grillée à la framboise : 6,00 €TTC la part
1 gambas grillée à l'huile de noix
1 pépite de foie gras tiède

L'atelier exotique : 3 assortiments de nems, samoussa, acra : 3,20 €TTC la part

L'atelier japonais : 3 assortiments de sushis et leur sauce soja : 3,50 €TTC la part

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.