



COCKTAIL

2018

AUX SAVEURS D'ARDENNES

08000 LA FRANCHEVILLE

ZAC DU GRAND BAN

Tél : 03.24.57.63.99 Fax : 03.24.57.68.26

auxsaveursdardennes@orange.fr

auxsaveursdardennes.com

Vous projetez d'organiser chez vous ou dans une salle de votre choix une fête ou une cérémonie, nous pouvons vous aider à mettre tout en place et vous livrer tout, tout prêt.

Nous serons à votre disposition afin de faire de votre cocktail un moment unique

Expliquez-nous vos besoins et nous trouverons toujours une solution correspondant à vos souhaits et à votre budget. Que votre événement soit petit ou grand, il doit rester inoubliable.

COCKTAIL GONZAGUE :

3 Navettes garnies (jambon sec, saucisson sec, rillettes de Dinde rouge)

2 Toasts garnis (tartare ail et fines herbes, chair de crabe crevette)

2 Petits fours sucrés au choix

Tarif : 7.50 € ttc/ personne.

COCKTAIL VERLAINE :

2 Navettes garnies (jambon sec, rillettes de Dinde rouge)

2 Toasts garnis (tartare ail et fines herbes, chair de crabe crevette)

Plateaux dégustation composés de spécialités Ardennaises (Jambon sec des Ardennes, saucisson sec, boudin blanc oignons, fromage de tête et jambon de Reims) pains spéciaux et condiments.

Plateaux de bâtonnets de légumes ail et fines herbes

3 Petits fours sucrés au choix

Tarif : 11.50 € ttc/ personne, hors boisson, service non compris.

COCKTAIL RIMBAUD :

4 Petits fours salés chauds (mini quiche boudin blanc, mini quiche saumon poireau, mini pizza et feuilleté chèvre miel)

2 Navettes garnies (jambon sec, rillettes de Dinde rouge)

2 Toasts garnis (tartare ail et fines herbes, chair de crabe crevette)

1 Blinis saumon fumé

Plateaux dégustation composés de spécialités Ardennaises (jambon sec des Ardennes, saucisson sec, boudin blanc oignons, fromage de tête et jambon de Reims) pains spéciaux et condiments.

Plateaux de bâtonnets de légumes ou ail et fines herbes

3 Petits fours sucrés au choix

Tarif : 16.50 € ttc/ personne, hors boisson, service non compris.

COCKTAIL GARGANTUA :

4 Petits fours salés chauds (mini quiche boudin blanc, mini quiche saumon poireau, mini pizza et feuilleté chèvre miel)

2 Navettes garnies (jambon sec, rillettes de Dinde rouge)

3 Toasts garnis (tartare ail et fines herbes, chair de crabe crevette, pêche au thon)

1 Toast foie gras sur pain d'épice

1 Brochette tomate cerise mozzarella

1 Blinis saumon fumé

Plateaux dégustation composés de spécialités Ardennaises (jambon sec des Ardennes, saucisson sec, boudin blanc oignons, fromage de tête et jambon de Reims) pains spéciaux et condiments.

Plateaux de bâtonnets de légumes sauce ail et fines herbes

3 Petits fours sucrés au choix

Tarif : 19.50 € ttc/ personne, hors boisson, service non compris.

Aux SAVEURS D'ARDENNES vous proposent des formules de cocktail qui peuvent convenir au plus grand nombre de nos clients, néanmoins nous sommes à votre écoute pour réaliser des formules personnalisées (verrines, foie gras à la plancha, gambas flambées, fontaine à chocolat)

BOISSONS :

Punch, Sangria (2 verres par personne)

2.80 € ttc par personne

Cocktail cerise maison (2 verres par personne)

2.80 € ttc par personne

Soupe champenoise citron vert (2 verres par personne)

2.80 € ttc par personne

Soupe champenoise fruits rouges (2 verres par personne)

2.80 € ttc par personne

Coca, jus d'orange, eau plate et pétillante

2.00 € ttc par personne

Champagne

20.00 € la bouteille

Amuse bouche froid en palmier

2.50 € ttc par personne

Pain surprise (48 toasts)

39.90 € ttc la pièce

Personnel de service

28.50 € ttc heure

Location vaisselle, verrerie et seaux champagne

nous consulter

LIVRAISON en véhicule frigorifique:

Livraison : pour une distance de 0 à 50 kms aller retour.

25.00 € ttc

Livraison supérieure à 50 kms aller retour.

Sur devis

Aux Saveurs d'Ardennes, c'est aussi les buffets froids, les repas chauds, les méchouis, les repas médiévaux, les plats uniques en cocottes géantes, les plateaux repas, la restauration de festival.