



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

www.auxsaveursdardennes.com

COCKTAIL 2022

2ème semestre

Nous mettons à votre service notre expérience et notre savoir-faire, pour toutes sortes d'évènements, aux particuliers comme aux entreprises, avec ou sans prestation de service.

Exposez-nous vos projets et nous vous guiderons dans votre choix. Nous sommes à votre écoute et nous vous conseillerons pour la réussite de votre réception, selon vos envies et votre budget.

Confiez-nous l'organisation de vos événements. Quel que soit le lieu, et le nombre de convives, nous nous adapterons.

Vous trouverez ci-dessous 4 cocktails avec des bases différentes, qui restent toutefois personnalisables et modulables à souhait.

COCKTAIL GONZAGUE :

- 3 Navettes garnies (jambon sec, saucisson sec, rillettes de Dinde Rouge)
- 2 Canapés garnis (tartare ail et fines herbes, chair de crabe crevette)
- 2 Petits fours sucrés au choix

Tarif : 9.00 € ht 9.90 € ttc/ personne.

COCKTAIL VERLAINE :

- 2 Navettes garnies (jambon sec, rillettes de Dinde Rouge)
- 2 Canapés garnis (tartare ail et fines herbes, chair de crabe crevette)
- Plateaux dégustation : composés de spécialités Ardennaises finement tranchées : Chiffonnade de Jambon sec « Saveurs d'Ardenne », saucisson sec, rondelles de boudin blanc aux oignons, bâtonnet de terrine Rimbaud, Fromage de tête, Pâté croûte tranché, pains spéciaux et condiments
- Plateaux de bâtonnets de légumes sauce ail et fines herbes
- 3 Petits fours sucrés au choix

Tarif : 13.18 € ht 14.50 € ttc/ personne

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 Canapés garnis (tartare ail et fines herbes, chair de crabe crevette)
- Blinis saumon fumé
- Plateaux dégustation composés de spécialités Ardennaises finement tranchées : Chiffonnade de Jambon sec « Saveurs d'Ardenne », saucisson sec, rondelles de boudin blanc aux oignons, bâtonnet de terrine Rimbaud, Fromage de tête, Pâté croûte tranché, pains spéciaux et condiments
- Plateaux de bâtonnets de légumes sauce ail et fines herbes
- 3 Petits fours sucrés au choix

Tarif : 17.72 € ht 19.50 € ttc/ personne

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 Canapés garnis (tartare ail et fines herbes, chair de crabe crevette, pêche au thon)
- 1 Canapé foie gras chutney de figues sur pain d'épices
- 1 Brochette tomate cerise mozzarella
- 1 Blinis saumon fumé
- Plateaux dégustation composés de spécialités Ardennaises finement tranchées : Chiffonnade de Jambon sec « Saveurs d'Ardennes », saucisson sec, rondelles de boudin blanc aux oignons, bâtonnet de terrine Rimbaud, Fromage de tête, Pâté croûte tranché, pains spéciaux et condiments
- Plateaux de bâtonnets de légumes sauce ail et fines herbes
- 3 Petits fours sucrés au choix

Tarif : 20.45 € ht 22.50 € ttc/ personne.

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 :

Soupe champenoise citron vert (2 flûtes par personne)	3.45 € ht soit 3.80 € ttc par personne
Soupe champenoise fruits rouges (2 flûtes par personne)	3.45 € ht soit 3.80 € ttc par personne
Punch, Sangria (2 flûtes par personne)	2.90 € ht soit 3.20 € ttc par personne
Cocktail cerise maison (2 flûtes par personne)	2.90 € ht soit 3.20 € ttc par personne
Amuse-bouche froid en palmier	4.09 € ht soit 4.50 € ttc par personne

PERSONNEL de SERVICE : nous consulter

LOCATION de VAISSELLE et MATERIELS : nous consulter

LIVRAISON en véhicule frigorifique : nous consulter

Aux SAVEURS d'ARDENNES, c'est aussi des buffets froids, des repas chauds, des méchouis, des repas médiévaux, des plats uniques en cocottes géantes, des plateaux repas, et de la restauration de festival et de salon.

Pour de plus amples renseignements, contactez le service traiteur au :

Tel : 03.51.25.19.19 (ligne directe) ou 03.24.57.63.99 ou Email : traiteur@saveursdardennes.com