

Apéritifs

Boissons softs incluses dès 20 convives : jus de fruits, coca cola, eaux minérales plates et gazeuses

Apéritif 4.40€

Kir *ou* Punch *ou* Sangria (1 verre /personne)

Apéritif du Domaine 6.90 €

Kir *ou* Punch *ou* Sangria (1 verre /personne)

4 pièces salées :

Assortiment de Feuilletés (emmental, tomate basilic, saumon, épinard ricotta),
croustade (quiche /pizza)

Apéritif Lotus 10.60€

Kir *ou* Punch *ou* Sangria (1 verre /personne)

5 pièces salées :

Mini blinis saumon fumé, crème d'aneth

Crumble niçois au fromage de chèvre

Bruschetta de foie gras au pain d'épices, chutney aux fruits exotiques

Gaspacho andalou

Brochette mozzarella tomate au pesto

Forfaits vin

1 - Forfait vin 3.70€ par personne (1 bouteille pour 4 convives):

- BLANC :** - VIOGNIER IGP « Caprices d'Ignières » 2016
ROUGE : - COTE DU RHONE « Esprit de Saint André » 2017
ROSE : - IGP pays d'Oc « Moment de Plaisir » 2017

2 - Forfait vin 7.40 € par personne (1 bouteille pour 4 convives):

- BLANC :** - COTES DU RHONE « Vieux Clocher » 2016
-BOURGOGNE ALIGOTE « Les Vignerons de Mancey » 2015
ROUGE : - COTEAUX DU LYONNAIS « Domaine du Clos St Marc » Elégant (fut de chêne) 2014
- BORDEAUX AOP « Les Mercadières » 2014
ROSE : - IGP du Gard rosé « La belle Emilie » 2017
-COTEAUX DU LYONNAIS « Domaine du Clos Saint Marc » Tradition 2016

Cocktail Tulipe à 15.70€

Le vin n'est pas compris dans ce cocktail
Nous tenons notre carte de boissons à votre disposition.

13 pièces salées

Mini blinis saumon fumé, crème d'aneth

Mini club sandwiches assortis

Brochette melon jambon (selon la saison)

Brochette chorizo, tomates, olives, crevettes bouquet

Assortiment de canapés

Pain surprise façon wedding cake (mini. 20 personnes)

Légumes croque en sel, sauces assorties

Gaspacho Andalou

Caviar d'aubergines, ricotta et coppa

Mini pastilla au poulet

Mini muffin comté et tomates

Croque-Monsieur

Gougères

Boissons softs incluses dès 20 convives :

Eaux plates et gazeuses (1L pour 4 personnes), jus de fruit et sodas

Ce cocktail est servi de 12h à 16h, et de 19h30 à minuit. Au-delà, la présence de chaque maître d'hôtel sera facturé 43€ TTC par heure sur la base d'un maître d'hôtel pour 35 convives.



Cocktail Jonquille à 22.50€

Le vin n'est pas compris dans ce cocktail
Nous tenons notre carte de boissons à votre disposition.

19 pièces (16 salées & 3 sucrées)

Brochette tomates mozzarella au pesto

Mini navette thon mayonnaise

Brochette chorizo, tomates, olives, crevettes bouquet

Assortiment de canapés

Pain surprise façon wedding cake (mini. 20 personnes)

Guacamole crevettes aux agrumes

Crumble niçois au fromage de chèvre

Caviar d'aubergines, ricotta et coppa

Mini cheeseburger au poulet

Mini pastel de Nata Morue

Pizza

Quiches

Gougères

Volaille Tandori

Crevettes Tempura

Cromesquis de fromage sauce au miel

Mini moelleux pistache, griottes

Assortiment de Tartelettes:

(Citron meringué, Framboises, Fraises, Ananas, Kiwis, Chocolat,

Amandines cassis, Pommes d'amour)

Salade de fruits Marco Polo

Boissons softs incluses dès 20 convives :

Eaux plates et gazeuses (1L pour 4 personnes), jus de fruit et sodas, café

Cocktail Lys à 31.90€

Le vin n'est pas compris dans ce cocktail
Nous tenons notre carte de boissons à votre disposition.

21 pièces salées (dont 5 pièces chaudes) et 4 pièces sucrées

Mini blinis saumon fumé, crème d'aneth
Bruschetta de foie gras de canard au pain d'épices, chutney aux fruits exotiques
Brochette tomates mozzarella au pesto
Mini club sandwichs assortis
Brochette chorizo, tomates, olives, crevettes bouquet
Brochette melon jambon (selon la saison)
Pain surprise façon wedding cake (mini. 20 personnes)
Pain nordique surprise (mini. 20 personnes)
Légumes croque en sel, sauces assorties
Carpaccio saumon Hawaiïen
Carpaccio de bœuf au parmesan
Velouté carottes, gingembre, crevettes aux épices douces
Gaspacho Andalou
Crumble niçois au fromage de chèvre
Caviar d'aubergines, ricotta et coppa
Burger pain noir bœuf bacon
Mini pastilla au poulet
Mini pastel de Nata Morue
Agneau aux poivrons et aux herbes de Provence
Jambon braisé sauce meurette
Beignet de crevettes

Mini éclair au chocolat
Brochettes de fruits
Pana cotta aux fruits exotiques
Mini crumble

Boissons softs incluses dès 20 convives :

Eaux plates et gazeuses (1L pour 4 personnes), jus de fruit et sodas, café

Ce cocktail est servi de 12h à 16h, et de 19h30 à minuit. Au-delà, la présence de chaque maître d'hôtel sera facturé 44€ TTC par heure sur la base d'un maître d'hôtel pour 35 convives.