COCKTAILS & APERITIFS – LES BOISSONS

Bar à soft

4,25€ par personne (2 verres)

Sodas, jus de fruits, eau plate &
eau gazeuse

Cocktail avec alcool en fontaine de 5L (deux fontaines de 2,5L)

159€ pour 25 verres

Mojito Rhum blanc cubain, eau gazeuse, citrons verts & menthe fraîche

Apérol Spritz Prosecco, apérol, eau gazeuse & rondelles d'oranges

Sangria Vin rouge, oranges, pommes & cannelle

Cocktail sans alcool en fontaine de 5L (deux fontaines de 2,5L)

132,50€ pour 25 verres

Virgin Mojito Limonade, citrons verts & menthe fraîche

Cocktail de fruits Jus d'orange, jus de pamplemousse & grenadine

COCKTAILS & APERITIFS – MAISON AUTRET

Cocktail 6 pièces

15,95 € – 25 personnes minimum

Les pièces cocktails sont susceptible de varier en fonction des saisons.

Canapés Eureka (2 pièces par personne)

*Calisson de saumon au citron vert
Moelleux tomates César
Eventail de jambon, figue & noisette
Fleur de blinis crevette
Club foie gras & pain perdu
Gaufre chorizo
Le mimosa cerisette*

Pièces Tentation (2 pièces par personne)

*Le sablé girolles & café
Gambas tandoori, crème de citron & ananas*

Brochettes cocktail (2 pièces par personne)

*Magret de canard fumé, oignon confit & lacet de carotte
Saint-Jacques, sésame grillé*

COCKTAILS & APERITIFS – MAISON AUTRET

Cocktail 12 pièces

27,50 € – 25 personnes minimum

Les pièces cocktails sont susceptible de varier en fonction des saisons.

Canapés Le Distingué (2 pièces par personne)

*Barette de cabillaud au citron confit
Puzzle de saumon au citron vert
Muffin citron, chèvre frais au basilic
Compression de blinis, Saint-Jacques & sarrazin
Gaufre chorizo
Club brioché, crabe & crevettes
Bagel bresaola relevé à la moutarde*

Pièces Tentation (4 pièces par personne)

*Le cookie chèvre, mangue & fruits de la passion
Jeu de cèpes
Dôme fusion, tamara tobiko
Crèmeux de lentilles & saumon fumé*

Brochettes cocktail (2 pièces par personne)

*Bresaola, piquillos & courgette marinée
Gambas à l'ananas épicé*

Dégustations chaudes

*Gougère au roquefort
Croustillant de canard & confit d'oignons
Croustade aux oignons caramélisés
Arancini au comté*

Nous pouvons également vous proposer un cocktail sur mesure, à partir de 30 personnes.

INFORMATIONS UTILES

Les frais de personnel

- ≡ Nous comptons 1 maître d'hôtel pour 20 convives
- ≡ Nous comptons 1 cuisinier pour 25 convives
- ≡ Nous comptons 1 plongeur pour 70 convives

Personnel	Horaires des vacances	Prix TTC
Maître d'hôtel	15h00 – 01h00	414 €
Cuisinier	14h00 – 00h00	414 €
Plongeur	18h00 – 04h00	290 €

Les heures supplémentaires sont facturées 40 € TTC par personne. Tout heure commencée est due.

Les arts de la table

Les tarifs indiqués comprennent tout le matériel susceptible d'être utilisé lors de votre prestation (chaises, tables, nappage blanc et serviettes, verrerie, couverts et vaisselle).

Pour toute demande particulière, merci de nous contacter afin que nous puissions assurer la location de matériel.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE MILLESSENCE

- ≡ Pour affiner votre choix, nous vous proposons une dégustation avec au choix : deux entrées, deux plats et deux desserts.
Cette dégustation pourra être accompagnée de vin blanc ou rouge.
Elle sera offerte si vous validez la prestation.
Dans le cas contraire, elle vous sera facturée 31,80 € par personne.

- ≡ Afin de valider votre prestation, nous vous demandons un versement égal à 30% du montant global estimé de votre facture 1 mois avant l'évènement.
15 jours avant l'évènement, un deuxième acompte de 60% vous sera demandé.
Le solde devra être réglé après la prestation, avec les ajustements d'heures supplémentaires.

- ≡ Il est impératif de nous confirmer deux semaines à l'avance le nombre exact de convives. La facturation ne pourra être inférieure à ce nombre.

- ≡ Les tarifs sont valables jusqu'au 31 décembre 2023 (hors vins).