

Tarifs menu

Avril à Septembre



	50 à 79 invités	80 à 99 invités	100 à 159 invités	+ 150 invités
Une vie à deux	29,00 €	28,00 €	27,00 €	26,00 €
Perle rare	40,00 €	39,00 €	38,00 €	37,00 €
Oui je le veux	40,00 €	39,00 €	38,00 €	37,00 €
Un bonheur partagé	50,00 €	49,00 €	48,00 €	47,00 €
Un jour une histoire	56,00 €	55,00 €	54,00 €	53,00 €
Deux oui pour un Nom	60,00 €	59,00 €	58,00 €	57,00 €
Un peu passionnement à la folie	61,00 €	60,00 €	59,00 €	58,00 €
Pour le meilleur et pour le pire	81,00 €	80,00 €	79,00 €	78,00 €
Toi toi mon toi	46,00 €	45,00 €	44,00 €	43,00 €
Toi + moi = nous	46,00 €	45,00 €	44,00 €	43,00 €
Toi et moi	56,00 €	55,00 €	54,00 €	53,00 €



d'Octobre à Mars



	50 à 79 invités	80 à 99 invités	100 à 159 invités	+ 150 invités
Une vie à deux	26,00 €	25,00 €	24,00 €	23,00 €
Perle rare	37,00 €	36,00 €	35,00 €	34,00 €
Oui je le veux	37,00 €	36,00 €	35,00 €	34,00 €
Un bonheur partagé	47,00 €	46,00 €	45,00 €	44,00 €
Un jour une histoire	51,00 €	50,00 €	49,00 €	48,00 €
Deux oui pour un Nom	56,00 €	55,00 €	54,00 €	53,00 €
Un peu passionnement à la folie	56,00 €	55,00 €	54,00 €	53,00 €
Pour le meilleur et pour le pire	71,00 €	70,00 €	69,00 €	68,00 €
Toi toi mon toi	37,00 €	36,00 €	35,00 €	34,00 €
Toi + moi = nous	43,00 €	42,00 €	41,00 €	40,00 €
Toi et moi	51,00 €	50,00 €	49,00 €	48,00 €

Composez votre cocktail & vin d'honneur



Formule choisie	50 à 79 invités	80 à 99 invités	100 à 159 invités	+ 150 invités
8 canapés	8,90 €	8,50 €	8,10 €	7,90 €
10 canapés	11,00 €	10,60 €	10,20 €	10,00 €
12 canapés	13,10 €	12,70 €	12,30 €	12,10 €
14 canapés	15,40 €	14,90 €	14,50 €	14,30 €
8 canapés + Boisson	10,40 €	10,00 €	9,50 €	9,30 €
10 canapés + Boisson	12,40 €	12,00 €	11,60 €	11,40 €
12 canapés + Boisson	14,50 €	14,10 €	13,70 €	13,50 €
14 canapés + Boisson	16,70 €	16,30 €	15,90 €	15,70 €
8 canapés + Boisson + 1 Animation	13,90 €	13,30 €	13,10 €	12,90 €
10 canapés + Boisson + 1 Animation	16,00 €	15,40 €	15,20 €	15,00 €
12 canapés + Boisson + 1 Animation	18,10 €	17,50 €	17,40 €	17,20 €
8 canapés + Boisson + 1 Animation + Bar	16,40 €	15,80 €	15,60 €	15,40 €
10 canapés + Boisson + 1 Animation + Bar	18,50 €	17,90 €	17,70 €	17,50 €
12 canapés + Boisson + 1 Animation + Bar	20,60 €	20,00 €	19,80 €	19,60 €
8 canapés + Boisson + 2 Animations + Bar	20,40 €	19,80 €	19,60 €	19,40 €
10 canapés + Boisson + 2 Animations + Bar	23,00 €	22,40 €	22,20 €	22,00 €
12 canapés + Boisson + 2 Animations + Bar	24,60 €	24,00 €	23,80 €	23,60 €

Les pièces apéritives, animation culinaire et toutes les options possibles sont à choisir parmi la carte Dolce Vita
Ex : Je choisis la Formule 12 canapés +SOFT+1ANIMATION+BARMAN sur une base de 130 invités Prix par personne : 19.80€
 Je choisis mes 12 canapés sur la carte - nclus dans ma formule choisit le Forfait soft et je choisis la sangria blanche comme cocktail
 Pour l'animation culinaire je choisis : planxa morcilla et chorizo - Pour l'animation Barman je choisis : Mojito havana



Composez votre cocktail & vin d'honneur



Boissons

- Assortiments de jus de fruits (ananas, pomme, orange)
Pepsi, Pepsi max, tonic, limonade
 - Eaux minérale plate et gazeuse, glaçons
 - Un cocktail au choix parmi : Sangria rouge ou blanche, soupe de blanquette aux fraises, punch
- Prix hors formule : 3,50€/personne



Bar à cocktails

réalisés devant les convives à la minute

- Mojito : Havana club & menthe fraîche, citron vert et perrier
 - Pinacolada : ananas, lait de coco, rhum ambré et jus d'ananas.
 - Smoothie party, 6 variétés de fruits prédécoupés (aromatisé, menthe, basilic, lait de coco)
- Prix hors formule : 5,50€/personne.

Animation culinaire réalisée devant les convives

- Cuisse de jambon cru Serrano & croustons grillés à l'ail et tomates. (possible jambon pata-negra ibérique +80,00 €)
- Plancha du Gers aux fruits rouges.
- Plancha de volaille au miel.
- Plancha de légumes du soleil grillés, tomates, courgettes, aubergines, champignons et poivrons...
- Brasucade de moules marinières (oignons vin blanc).

- Bambous piqués de crevettes marinées aux herbes.
- Pêche de queues de gambas, bouillon Thaï.
- Plancha duo chorizo-morcilla.
- Wok de petits gris flambés au cognac.
- Noix de pétoncles en persillade.

Prix hors formule: 4,50€/personne

Moins de tracas pour une journée parfaite...

Les alcools fournis par les clients, ne feront pas l'objet d'un droit de bouchon.



Option n°1 :

Formule alcool en soirée 6,00€/pers

Whisky, Gin, Vodka, Get27 & Get31, Bailey's soft et glaçons

Banc d'écaille & plateau de coquillages

env. 60 pers. 300,00 €

Huîtres, crevettes, bulots, moules, palourdes, coques, gambas et langoustines.

Option n°2 :

Formule alcool pour l'apéritif 4,00€/pers

Whisky, Ricard, Pastis, Martini blanc et rouge, Gin et Vodka.

Pic and croq' de légumes croquants

pour env. 60 pers 145,00 €

Concombre, poivrons, oignons, tomates cerise, chou fleur, radis, carottes
Aïoli, sauce cocktail, mayonnaise et tartare

Info : Pour la durée de vos prestation

8 Pièce apéritives=1h30 de cocktail - 10 Pièce apéritives=2h de cocktail - 12 Pièce apéritives=2h30 de cocktail - 14 Pièce apéritives=3h00 de cocktail

Votre choix parmi nos 51 Canapés

Club Sandwich

- Crème de roquefort et fruits secs
 - Tomato confite
- Jambon de montagne
 - Crevette guacamole
- Saumon fumé mousse de citron vert
 - Mousse de canard
- Oeufs de l'imp (noirs et rouges)
 - Thon et oeuf mimosa
- Jambon de Serrano et chèvre

Bambous piqués

- Tomato cerise feta marinée
 - 3 fromages
 - Gambas et chorizo
 - Pruneaux et lard fumé
- Oignon nouveau braisé au vinaigre de banyuls
 - Melon et Serrano
 - Gambas et mangue
- Jambon braisé et fromage ciboulette
 - Boulette Kefta
- Poulet laqué au miel

Blinis et navettes

- Ail et fines herbes
- Jambon de Serrano et tomate confite
 - Foie gras et chutney de poire
 - Tapenade d'olive
- Anchois de Collioure et pomme
 - Jambon fromage
- Saumon fumé et crème ciboulette
 - Mousse de canard
 - Rillettes d'oie
- Crabe sauce cocktail

Traditionnels

- Mini cake tomate basilic et olives
- Poivrons piquillos farcis au thon
- Toast magret de canard séché rosini
 - Pan con tomate serrano
- Toast tapenade et anchois

Cuillères et verrines

- Gaspacho de tomate
- Poivrons tricolores aromatisés
- Tartare de saumon et avocat
- Velouté petit pois à la menthe
 - Soupe de carotte cannelle
- Carpaccio de bœuf et foie gras
- Escalivade de légumes marinés
 - Saumon citronné
- Tartare de tomate et pomme Granny-smith
 - Panacotta chèvre et Serrano
 - Daurade à l'ananas
- Pointes d'asperge et paprika

Tartelettes

- Confiture de figue et magret de canard
- Saumon tartare et mangue
- Mousse roquefort et poire
- Foie gras échalote confite
- Caviar d'aubergine et parmesan