



TRAITEUR ST DENIS
RESTAURANT ET RECEPTIONS

1265 Rue de Saint Denis

45560 Saint Denis en Val

☎ 02.38.76.82.87

✉ contact@traiteur-saint-denis.com

Cocktail Vin d'honneur salé et sucré classique

Le tarif est TTC par personne

Il inclus la mise en place du cocktail sous forme de buffet avec nappes et serviettes cocktail, les verres, le matériel, le service par du personnel et le débarrassage.

Mise en place et débarrassage 1H

**Service du cocktail avec les boissons à discrétion pendant toute la durée du cocktail
1H30**

Tarif avec boissons

Sans boissons

Boissons alcoolisées au choix « 2 choix différents possible »

Kir

Sangria

Kir pétillant

Punch planteur

Rosé pamplemousse

Marquissette « Base de soupe de champagne avec un pétillant de Loire »

Vins blanc, rouge et rosé

Boissons sans alcool inclus

Pièces par personne

« Pièces froides »

2 canapés

1 verrine salée

2 minis tortillas garnies

1 brochette salée

Petits légumes croquants avec sauces ou Pain surprise à sélectionner



TRAITEUR ST DENIS
RESTAURANT ET RECEPTIONS

1265 Rue de Saint Denis

45560 Saint Denis en Val

☎ 02.38.76.82.87

✉ contact@traiteur-saint-denis.com

« Pièces sucrées »

1 mini macaron

1 mini cannelé

1 petit four sucré

Prestations complémentaires possible si dessous

Animation plancha devant les convives

Comprenant matériel et personnel pour l'élaboration et le service de l'animation

Tarif TTC à la pièce des produits si dessous

Noix de saint jacques

Gambas

Escalope de foie gras

Huitres

Animation si dessous pour 50 personnes

Découpe de jambon Serrano avec toast

Découpe de saumon fumé avec toast

OPTIONS

Tarif par personne à ajouter au prix de base avec boissons

Les boissons si dessous sont en plus ou remplacent les boissons alcoolisées au choix qui seront servis pendant la durée de votre cocktail



TRAITEUR ST DENIS
RESTAURANT ET RECEPTIONS

1265 Rue de Saint Denis

45560 Saint Denis en Val

☎ 02.38.76.82.87

✉ contact@traiteur-saint-denis.com

Clairette vouvray crément

Champagne

Open bar « whisky, Ricard, vins cuits, champagne