



## COCKTAILS

Composez vous-même votre cocktail en choisissant vos boissons et amuse bouches.

### Forfaits Boissons :

1	Vin blanc, accompagné de crème de fruits (cassis, framboise et pêche) Jus d'orange, Coca-cola, Plancoët et Perrier	6,00 Euros par personne
2	AOC Café de Paris, nature ou accompagné de crème de fruits (cassis, mûre et framboise) Martini rouge, Pastis, Porto rouge, Whisky Jus d'orange, Coca-cola, Plancoët et Perrier	8,00 Euros par personne
3	AOC Champagne brut «Victor Lejeune», Punch Planteur Martini rouge, Pastis, Porto rouge, Whisky Jus d'orange, Coca-cola, Plancoët et Perrier	12,00 Euros par personne
4	AOC Champagne brut « Taittinger », Punch Planteur Martini rouge, Pastis, Porto rouge, Whisky Jus d'orange, Coca-cola, Plancoët et Perrier	18,00 Euros par personne

Les forfaits boissons 1, 2 et 3 s'entendent sur la base de deux verres par personne.  
Le forfait 4 est servi à volonté.

### Champagnes bruts :

AOC Champagne brut	« Victor Lejeune » 75 cl.	47,00 Euros
AOC Champagne brut	« Taittinger » 75 cl.	55,00 Euros
Blanc de Blanc brut	« Café de Paris » 75 cl.	17,00 Euros

Une bouteille permet environ de servir 6 coupes.

### Amuse bouches salés et sucrés :

10 pièces	15,00 Euros
15 pièces	22,50 Euros
20 pièces	30,00 Euros