

**Pour vos cocktails et réceptions, un service sur-mesure**

Prestations exclusivement réalisées par le Centre Prouvé. Nos produits, sélectionnés avec soin, favorisent le développement durable et le commerce équitable : les mets sont préparés le jour-même par un maître pâtissier-traiteur ; les vins, alcools et jus de fruits sont issus de producteurs locaux réputés.

## **RAFRAÎCHISSEMENTS**

---

Toutes les prestations sont accompagnées de jus d'orange, eaux plates et gazeuses.

**PURS JUS** (sans alcool) - Pommes lorraines, orange, tomate, ananas, banane, abricot, goyave, pamplemousse, poire, pêche, mangue, fruits multivitaminés

**KIR** - Crème de cassis, vin blanc sec

**LEUCQUOIS** - Vin lorrain, brut et très aromatique aux bulles d'une grande finesse

**ROYAL STANISLAS** - Liqueur de mirabelles allongée de Leucquois


**CHAMPAGNE** - Un grand classique, une valeur sûre


## **AMUSE-BOUCHES**

---

 **RÉDUCTIONS CHAUDES** - Bouchée à la reine, paté lorrain, tourte lorraine, quiche lard, quiche fromage, quiche thon, quiche poulet, croissant jambon/fromage, mille-feuille jambon/fromage, pizza, friand

























 **RÉDUCTIONS FROIDES** - Jambon/emmental, poulet/crudité, saumon tatziki/salade, rosbeef moutarde salade

 **VERRINES**  
Verrine du soleil - légumes du soleil, fromage frais au lait de vache  
Verrine terre et mer - tomate guacamole pamplemousse crabe  
Verrine nordique - tatziki aneth, concombre, gambas, citron

 **PIÈCES SUCRÉES** - Tartelette fraise, framboise, poire, abricot, citron ou passion  
Tartelette citron ou passion meringuée  
Mille-feuille ou mille-feuille bergamote  
Forêt noire griotte ou framboise  
Macaron framboise, mure ou chocolat  
Baba au rhum, Royal, Opéra, Paris-Brest  
Éclair\*, éclair macaron\*, choux croustillant\*

\* vanille, café, chocolat, ananas, myrtille, framboise, fraise, pêche, abricot, caramel, marron, pistache, melon citron, passion, pamplemousse rose, orange sanguine.

**NOS DIFFÉRENTES FORMULES**

	6 PIÈCES	8 PIÈCES	10 PIÈCES	12 PIÈCES	16 PIÈCES	18 PIÈCES
 Réductions chaudes	1 x 	2 x 	2 x 	2 x 	4 x 	5 x 
 Réductions froides	2 x 	3 x 	3 x 	4 x 	5 x 	5 x 
 Verrines	1 x 	1 X 	2 x 	2 x 	2 x 	3 x 
 Pièces sucrées	2 x 	2 x 	3 x 	4 x 	5 x 	5 x 

**TARIFS**

sur la base de 2 verres par personne

Les prix s'entendent par personne et pour un nombre minimum facturé de 25 convives. Prix TTC global intégrant TVA réduite à 10% pour les prestations éligibles. Les prix ne comprennent ni le coût de location de salle, ni les coûts de prestations et de personnels autres que ceux expressément indiqués ci-dessous : softs drinks (jus d'orange, eaux plates et gazeuses), mise en place, nappage et décoration du buffet, service au buffet le temps du cocktail, vaisselle et verrerie.

	6 pièces	8 pièces	10 pièces	12 pièces	16 pièces	18 pièces
<b>Kir</b>	<b>12,95€ HT</b> 14,37€ TTC	<b>14,85€ HT</b> 16,46€ TTC	<b>17,00€ HT</b> 18,82€ TTC	<b>18,95€ HT</b> 20,97€ TTC	<b>22,40€ HT</b> 24,76€ TTC	<b>24,50€ HT</b> 27,07€ TTC
<b>Purs jus</b>	<b>13,95€ HT</b> 15,35€ TTC	<b>15,85€ HT</b> 17,44€ TTC	<b>18,00€ HT</b> 19,80€ TTC	<b>19,95€ HT</b> 21,95€ TTC	<b>23,40€ HT</b> 25,74€ TTC	<b>25,50€ HT</b> 28,05€ TTC
<b>Leucquois</b>	<b>14,25€ HT</b> 15,93€ TTC	<b>16,15€ HT</b> 18,02€ TTC	<b>18,30€ HT</b> 20,38€ TTC	<b>20,25€ HT</b> 22,53€ TTC	<b>23,70€ HT</b> 26,32€ TTC	<b>25,80€ HT</b> 28,63€ TTC
<b>Royal Stanislas</b>	<b>15,40€ HT</b> 17,31€ TTC	<b>17,30€ HT</b> 19,40€ TTC	<b>19,45€ HT</b> 21,76€ TTC	<b>21,40€ HT</b> 23,91€ TTC	<b>24,85€ HT</b> 27,70€ TTC	<b>26,95€ HT</b> 30,01€ TTC
<b>Champagne</b>	<b>16,15€ HT</b> 18,21€ TTC	<b>18,05€ HT</b> 20,30€ TTC	<b>20,20€ HT</b> 22,66€ TTC	<b>22,15€ HT</b> 24,81€ TTC	<b>25,60€ HT</b> 28,60€ TTC	<b>27,70€ HT</b> 30,91€ TTC