

**Prestations exclusivement réalisées par le service Bar et traiteurs de DESTINATION NANCY.** Nos produits, sélectionnés avec soin, favorisent le développement durable et le commerce équitable : les mets sont préparés le jour-même par un maître pâtissier local référencé ; les vins, alcools et jus de fruits sont issus de producteurs locaux réputés.

### NOS DIFFÉRENTES FORMULES DE COCKTAILS

*(Composées d'un rafraîchissement au choix parmi la liste ci-dessous et d'une formule d'amuse-bouches)*

### Les rafraîchissements *Déclinaisons autour des terroirs du Grand Est*

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

**COCKTAILS VITAMINES (SANS ALCOOL)** - Jus de carotte bio, jus de pomme/mirabelle, jus de tomate bio, jus de raisin bio, cocktail de légumes bio, jus d'orange

**LA BOURGOGNE** – Découvrez une version revisitée du Kir, traditionnel apéritif bourguignon, avec un vin blanc Mas Pays d'Oc accompagné de crème de Cassis ou de crème de Mirabelle.

**LA LORRAINE** – Pour une parfaite immersion locale, dégustez les vins blanc et rouge des Côtes de Toul.

**L'ALSACE** – Voyagez dans les vignobles en savourant le vin pétillant de cette région, autrement dit le Crémant d'Alsace.






**LA CHAMPAGNE** – Faites pétiller vos événements avec de fines bulles, un classique pour plaire au plus grand nombre.

### Les amuse-bouches

	6 PIÈCES SAISONNIERS	6 PIÈCES LORRAINS	10 PIÈCES SAISONNIERS	16 PIÈCES SAISONNIERS
 RÉDUCTIONS CHAUDES	1 x 	1 x 	2 x 	4 x 
 RÉDUCTIONS FROIDES	2 x 	2 x 	3 x 	5 x 
 VERRINES SALÉES	1 x 	1 x 	2 x 	2 x 
 PIÈCES SUCRÉES	1 x 	1 x 	2 x 	4 x 
 VERRINES SUCRÉES	1 x 	1 x 	1 x 	1 x 

## AMUSE-BOUCHES – Sélection Automne






(Début Septembre-fin Décembre)

-  RÉDUCTIONS CHAUDES - Bouchée à la reine aux ris de veau / Pâté Lorrain / Quiche de légumes de saison / Croissant jambon fromage / Pizza chèvre épinard / Escargot brioché
-  RÉDUCTIONS FROIDES – Tartelettes : Magret de canard / Saint Jacques / Ris de veau aux morilles  
Mini Buns : Saumon fumé / Foie gras au chutney de figes / Jambon-fromage
-  VERRINES SALÉES – Langoustine et corail d'oursin / Mousseline de cèpes / Tartare de Saint Jacques et saumon / Butternut et foie gras
-  PIÈCES SUCRÉES – Eclair au citron / Choux Paris-Brest / Tartelette aux myrtilles / Millefeuille vanille Bourbon / Dôme trois chocolats / Macaron framboise
-  VERRINES SUCRÉES – Mont Blanc / Forêt Noire aux griottes / Mousse au chocolat








## AMUSE-BOUCHES – Sélection Printemps / Hiver

(Début Janvier / Fin Avril)

-  RÉDUCTIONS CHAUDES – Escargot brioché / Pâté Lorrain / Quiche de légumes de saison / Croissant jambon fromage / Pizza chèvre épinard / Tourte Lorraine
-  RÉDUCTIONS FROIDES – Tartelettes : Maquereau aux aromates / Foie gras / Cailles sur fondant d'oignons  
Mini Buns : Saumon fumé / Lotte à la Sétoise / Magret de canard aux noix
-  VERRINES SALÉES – Crevette pamplemousse avocat / Crémeux de panais avec brocolis en pickles / Rouget à l'escabèche / Mousse de foie gras sur chutney exotique
-  PIÈCES SUCRÉES – Eclair aux marrons / Dôme crémeux ananas / Entremet Saint Léon / Financier framboise / Tartelette Bourdaloue (aux poires) / Macaron pistache
-  VERRINES SUCRÉES – Mousse coco crémeux mangue / Tarte citron déstructurée / Mousse au chocolat






## AMUSE-BOUCHES – Sélection Eté

(Début Mai / Fin Août)

-  RÉDUCTIONS CHAUDES - Bouchée à la reine aux ris de veau / Pâté Lorrain / Quiche de légumes de saison / Croissant jambon fromage / Pizza tomate mozzarella / Escargot brioché
-  RÉDUCTIONS FROIDES – Tartelettes : Œuf de caille / Longe de thon / Ceviche de dorade  
Mini Buns : Niçois / Poulet Caesar / Jambon de Parme
-  VERRINES SALÉES – Mousse d’asperge / Pizza déstructurée / Souris d’agneau / Lotte sauce homardine
-  PIÈCES SUCRÉES – Tartelette de fruits de saison / Dôme citron / Chou pistaches-griottes/  
Eclair à la fraise / Opéra chocolat / Tartelette aux framboises
-  VERRINES SUCRÉES – Salade de fruits / Tiramisu framboise-pistache / Mousse au chocolat



## AMUSE-BOUCHES – Sélection pour le cocktail Lorrain

-  RÉDUCTIONS CHAUDES - Bouchée à la reine aux ris de veau / Pâté Lorrain / Quiche de légumes de saison / Croissant jambon fromage / Pizza chèvre épinard / Tourte Lorraine
-  RÉDUCTIONS FROIDES – Tartelettes : Magret de canard fumé / Saint Jacques / Ceviche de dorade  
Mini Buns : Saumon fumé / Foie gras au chutney de figues / Jambon-fromage
-  VERRINES SALÉES – Ecrevisse / Sandre au Gris de Toul et petits lardons / Ris de veau aux morilles
-  PIÈCES SUCRÉES – Millefeuille à la bergamote / Tartelette aux mirabelles / Moka café / Macaron aux fruits de saison / Mini madeleine aux agrumes / Financier framboise
-  VERRINES SUCRÉES - Forêt Noire aux griottes / Tarte citron déstructurée / Mousse au chocolat

## TARIFS

Sur la base de deux verres par personne (1 soft / 1 alcool sauf pour la pause cocktails vitaminés : 2 softs/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 comprennent les prestations ci-dessous : softs drinks (jus d'orange, eaux plates et gazeuses), mise en place, mange-debout nus blancs, nappage et décoration du buffet, vaisselle et verrerie. Le service au buffet le temps du cocktail est de 2h : au-delà, une tarification supplémentaire sera appliquée pour le personnel. **Les prix ne comprennent pas le coût de la location de salle.**

**Le nombre définitif de convives sera à confirmer 72h avant votre évènement.**

	6 pièces saisonniers	6 pièces lorrains	10 pièces saisonniers	16 pièces saisonniers
<b>Cocktails vitaminés</b>	<b>15,46€ HT</b> 17,01€ TTC	<b>15,46€ HT</b> 17,01€ TTC	<b>20,5€ HT</b> 22,55€ TTC	<b>27€ HT</b> 29,7€ TTC
<b>Bourgogne</b>	<b>14,77€ HT</b> 16,33€ TTC	<b>14,77€ HT</b> 16,33€ TTC	<b>19,81€ HT</b> 21,87€ TTC	<b>26,31€ HT</b> 29,02€ TTC
<b>Lorraine</b>	<b>16,88€ HT</b> 18,86 € TTC	<b>16,88€ HT</b> 18,86 € TTC	<b>21,92€ HT</b> 24,41€ TTC	<b>28,42€ HT</b> 31,55€ TTC
<b>Alsace</b>	<b>15,38€ HT</b> 17,06€ TTC	<b>15,38€ HT</b> 17,06€ TTC	<b>20,42€ HT</b> 22,61€ TTC	<b>26,92€ HT</b> 29,75€ TTC
<b>Champagne</b>	<b>16,84€ HT</b> 18,81€ TTC	<b>16,84€ HT</b> 18,81€ TTC	<b>21,80€ HT</b> 24,36€ TTC	<b>28,38€ HT</b> 31,52€ TTC

## OPTIONS

Pièce cocktail supplémentaire sucrée ou salée :	1,50€ HT pièce/personne
Corbeille de fruits (pour 30 à 40 personnes)	49,00€ HT
Fin de repas classique (Thé et café accompagnés de pâtes de fruits mirabelle ou bergamote)	1,50€ HT/personne
Fin de repas tradition lorraine (Thé et café accompagnés de <i>Perle de Lorraine</i> et pâtes de fruits mirabelle)	2,00€ HT/personne
Porcelaine et verre pour les fins de repas	2,50€ HT/personne
Mange-debout noirs nappés (20 mange-debout disponibles)	15,00€ HT l'unité

*Tarifs valables jusqu'au 31/12/2019*