

Cocktail œnologique *En passant par Nancy*



Découvrez ce buffet œnologique local autour des vins des Côtes de Toul du Domaine Régina !

Le vin Blanc, un Auxerrois Côte de Toul est un vin aromatique et souple, son nez est fruité sur des notes d'agrumes et sa bouche élégante et équilibrée offre une belle persistance.

Le vin Rouge, un Pinot noir «Cuvée aux Chênes » est un vin élevé en fûts de chêne. Expressif et complexe au nez, il offre des notes fruitées (fraise, cassis) et boisées-vanillées. Sa bouche, assez riche, procure une sensation de fraîcheur et de longueur en bouche.

Les plateaux de fromage (110g par personne) et de charcuterie (80g par personne) proposés par les Frères Marchand, affineurs reconnus depuis 4 générations à Nancy, ainsi qu'une composition de pains, accompagneront parfaitement cette sélection.

Du jus de pommes et du jus de raisins locaux et bio, ainsi que des eaux minérales seront aussi proposés.

Prix : 21,07€ HT/pers

OPTIONS

Deux pièces sucrées par personne : **3,00€ HT/pers**

Thé et café accompagnés de pâtes de fruits mirabelle ou bergamote : **1,50€ HT/pers**

Corbeille de fruits (pour 30 à 40 personnes): **49,00€ HT**

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

Carte 2019 – Minimum 40 personnes – sur la base d'un verre de blanc et d'un verre de rouge par personne

Cocktail œnologique *Autour du terroir Lorrain*



Découvrez ce buffet œnologique régional autour des vins de Moselle du Château de Vaux !

Le vin Blanc, Septentrion, tire son originalité de ses cépages parfaitement régionaux. Puissance et complexité, avec un nez de beurre frais, de noisette, d'abricot mais aussi de réglisse et de pêche jaune, résultent d'un élevage en fûts de chêne. L'équilibre des arômes se retrouve en bouche avec une très belle longueur, dans l'esprit d'un Condrieu.

Le vin Rouge, Pinot noir « Les Clos » est un vin élevé en fûts de chêne. Le nez est puissant et complexe: cacao, épices douces, cannelle, et fruits noirs.. La bouche offre de manière raffinée, aux tannins soyeux, une belle densité fruitée: mûre sauvage, cerise noire, avec une note finale de réglisse. Il en résulte un vin élégant, généreux et persistant.

Les plateaux de fromage (110g par personne) et de charcuterie (80g par personne) proposés par les Frères Marchand, affineurs reconnus depuis 4 générations à Nancy, ainsi qu'une composition de pains, accompagneront parfaitement cette sélection.

Du jus de pommes et du jus de raisins bio et locaux, ainsi que des eaux minérales seront aussi proposés.



Prix : 22,94€ HT/pers

OPTIONS

Deux pièces sucrées par personne : **3,00€ HT/pers**

Thé et café accompagnés de pâtes de fruits mirabelle ou bergamote : **1,50€ HT/pers**

Corbeille de fruits (pour 30 à 40 personnes): **49,00€ HT**

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

Carte 2019 – Minimum 40 personnes – sur la base d'un verre de blanc et d'un verre de rouge par personne

Cocktail Zythologique *À la découverte de la Lorraine*



Découvrez ce buffet zythologique régional autour des bières Hoppy Road !

Produite au sein de la Métropole du Grand Nancy, les bières Hoppy Road mettent en exergue la diversité infinie des saveurs de la bière. Ces bières de qualité, modernes et originales ont d'ores et déjà reçu un 1er prix au concours de la Paris Beer Week 2015 et ont l'ambition de faire de la bière une boisson de dégustation fine, riche et variée dont l'accord est possible avec des repas gastronomiques.

Deux bières ont été sélectionnées dans la gamme proposée par Hoppy Road.

La bière Ad lib. est une bière blonde IPA par excellence, partagée entre l'amertume et le fruité des houblons. Une texture légère comme son taux d'alcool.

La bière Potron-Minet offre une texture ronde, un nez torréfié et une bouche gourmande, où les notes de chocolat et de noisette se font écho.

Les plateaux de fromage (110g par personne) et de charcuterie (80g par personne) proposés par les Frères Marchand, affineurs reconnus depuis 4 générations à Nancy, ainsi qu'une composition de pains, accompagneront parfaitement cette sélection.

Du jus de pommes et du jus de raisins bio et locaux, ainsi que des eaux minérales seront aussi proposés.



Prix : 22,00€ HT/pers

OPTIONS

Deux pièces sucrées par personne : **3,00€ HT/pers**

Thé et café accompagnés de pâtes de fruits mirabelle ou bergamote : **1,50€ HT/pers**

Corbeille de fruits (pour 30 à 40 personnes): **49,00€ HT**

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

Carte 2019 – Minimum 40 personnes – sur la base de deux verres de bières par personne