





**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 traiteur local référencé avec des produits de saison; les vins, alcools et jus de fruits sont **issus de producteurs locaux réputés**. Le traiteur se réserve le droit de modifier les amuse-bouche en fonction de la saisonnalité des produits. Dans chaque carte, certaines pièces conviennent aux personnes végétariennes.

## COMPOSEZ VOTRE COCKTAIL

1. Je choisis le nombre de pièces cocktail
  - 6 ou 12 pour un cocktail apéritif
  - 16 pour un cocktail déjeunatoire
2. Je découvre la carte saisonnière
3. Je choisis mes rafraichissements
4. Les tarifs et options







## Les amuse-bouches

	6 PIÈCES APÉRITIF	12 PIÈCES APÉRITIF	16 PIÈCES DÉJEUNATOIRE
VERRINES SALÉES 	0	2	3
RÉDUCTIONS FROIDES 	3	4	4
RÉDUCTIONS CHAUDES 	1	3	4
PIÈCES SUCRÉES 	2	3	5

## AMUSE-BOUCHES – Sélection Automne - Hiver



(Octobre à Mars)

-  VERRINES SALÉES – Verrine de Betterave en 2 façons / Vichyssoise de Poireaux / Crème de Potiron & Graines de Courges / Velouté de Cèpes, Crumble Salé
-  RÉDUCTIONS FROIDES – Wrap Pastrami, Moutarde à l'Ancienne & Oignons Frits / Blini de Mousse de Chèvre, Abricot Sec & Pignon de Pin / Toast Saumon Fumé & Beurre d'Aneth / Navette de Bœuf Lorrain Confit, Mayonnaise à l'Estragon & Roquette / Sablé au Potimarron local & Graine de Courge / Pic de Scampi à l'Ananas & Coco Torréfiée
-  RÉDUCTIONS CHAUDES - Feuilleté Saumon / Quiche aux Légumes / Quiche Lorraine / Bouchée de Topinambour / Comme un Vol au Vent de Volaille aux Champignons
-  PIÈCES SUCRÉES – Sucette façon Snickers / Financier à la Bergamote de Nancy / Tartelette aux Poires du Coin / Chou Chocolat / Macaron Passion



## AMUSE-BOUCHES – Sélection Printemps - Été

(Avril à Septembre)

-  VERRINES SALÉES – Caponata & Pignons de Pin / Tartare de Betteraves & Pommes Granny / Panna Cotta Asperges & Noix de Cajou
-  RÉDUCTIONS FROIDES – Wrap Libanais (Houmous, Chou rouge & Carotte) / Crackers Asperges & Sésame Noir / Rösti de Pomme de terre, Fromage Frais & Ciboulette / Toast de saumon & Beurre d'Aneth / Club Sandwich Original (Dinde, mayo, Salade) / Navette Echine de Porc sauce Tartare



**RÉDUCTIONS CHAUDES** – Quiches Poireaux / Trident de Kefta / Mini Pâté Lorrain / Mini Brochette Poulet & Citron / Bouchée de Légumes Asiatique au sésame



**PIÈCES SUCRÉES** – Sucette façon Snickers / Tartelette Rhubarbe BIO de Louvigny Meringuée / Chou Vanille / Financier Framboise / Clafouti à la Mirabelle de Lorraine



## Les rafraichissements

**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

**LE KIR REVISITÉ** – Découvrez une version revisitée du Kir 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.

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

## TARIFS

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)
- Café et thés
- Nappage et décoration des buffets
- Vaisselle et verrerie
- Mange-debout blancs

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.**

Sur la base de deux verres par personne (1 soft / 1 alcool sauf pour la pause cocktails vitaminés : 2 softs/personne)

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

	6 PIÈCES APÉRITIF	12 PIÈCES APÉRITIF	16 PIÈCES DÉJEUNATOIRE
<b>Cocktails vitaminés</b>	<b>15,46€ HT</b> 17,01€ TTC	<b>22,5€ HT</b> 24,75€ TTC	<b>27€ HT</b> 29,7€ TTC
<b>Kir revisité</b>	<b>14,77€ HT</b> 16,33€ TTC	<b>21,81€ HT</b> 23,99€ TTC	<b>26,31€ HT</b> 29,02€ TTC
<b>Lorraine</b>	<b>16,88€ HT</b> 18,86€ TTC	<b>23,92€ HT</b> 26,31€ TTC	<b>28,42€ HT</b> 31,55€ TTC
<b>Alsace</b>	<b>15,38€ HT</b> 17,06€ TTC	<b>22,42€ HT</b> 24,66€ TTC	<b>26,92€ HT</b> 29,75€ TTC
<b>Champagne</b>	<b>16,84€ HT</b> 18,81€ TTC	<b>23,80€ HT</b> 26,18€ 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 tradition lorraine (Thé et café accompagnés de pâtes de fruits mirabelle ou bergamote)	1,50€ HT/personne
Porcelaine et verre pour les fins de repas	2,50€ HT/personne
Nappage housse noire sur mange-debout (20 mange-debout disponibles)	15,00€ HT l'unité