





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 – Panna Cotta salée & Noix de Cajou / Caponata & Pignons de Pin / Tartare de Betteraves & Pommes Granny
-  RÉDUCTIONS FROIDES – Wrap curry, lentilles & oignons frits / Crackers tomate & sésame noir / Rösti PDT, Fromage frais, éclat de serrano / Toast de saumon & Beurre d'Aneth / Club Sandwich Original (Dinde, mayo, Salade) / Navette veau confit, saucie miel-thym
-  RÉDUCTIONS CHAUDES - Quiches Poireaux / Trident de Kefta volaille aigre douce / Mini Pâté Lorrain / Parmentier de Bœuf Lorrain / Feuilleté saumon & fromage frais
-  PIÈCES SUCRÉES – Sucette façon Snickers / Tartelette Citron meringuée / Chou Spéculoos / Financier Mirabelle / Macaron Fruits Noirs



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)
- 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
Cocktails vitaminés	16,05€ HT <i>17,66€ TTC</i>	23,55€ HT <i>25,91€ TTC</i>	28,05€ HT <i>30,86€ TTC</i>
Kir revisité	15,33€ HT <i>16,95€ TTC</i>	22,83€ HT <i>25,20€ TTC</i>	27,33€ HT <i>30,15€ TTC</i>
Lorraine	17,51€ HT <i>19,56€ TTC</i>	25,01€ HT <i>27,81€ TTC</i>	29,51€ HT <i>32,76€ TTC</i>
Alsace	15,96€ HT <i>17,77€ TTC</i>	23,46€ HT <i>25,95€ TTC</i>	27,96€ HT <i>30,90€ TTC</i>
Champagne	17,47€ HT <i>19,52€ TTC</i>	24,97€ HT <i>27,77€ TTC</i>	29,47€ HT <i>32,72€ TTC</i>

OPTIONS

Pièce cocktail supplémentaire sucrée ou salée :	1,55€ HT pièce/personne
Corbeille de fruits (pour 30 à 40 personnes)	51,00€ HT
Fin de repas tradition lorraine (Thé et café accompagnés d'une bergamote de Nancy)	1,60€ HT/personne
Porcelaine et verre pour les fins de repas	2,60€ HT/personne
Nappage housse noire sur mange-debout (20 mange-debout disponibles)	15,50€ HT l'unité

Tarifs valables jusqu'au 31/12/2022