



FORMULE RESTAURANT EPHEMERE

**En privatisation partielle
(une partie de l'établissement vous sera privatisée)
Au LOFT, RIAD ou COLISEE**

**Le lieu définitif sera défini 15 jours avant l'événement en fonction
du nombre final de participants**

*Début de l'événement 20h00
Soirée dansante jusqu'à 4h00*

*Menu communiqué à titre indicatif
Certaines pièces peuvent être modifiées, mais pas la quantité*

Tarif tout inclus
64,73 € H.T. / pers.
69,90 € T.T.C. / pers.

Option Champagne à volonté

*12,46 € H.T. / pers.
14,90 € T.T.C. / pers.*

Option gâteau d'anniversaire

*4,67 € / pers.
5,00 € T.T.C. / pers.*

Règlement à la réservation

LE COCKTAIL

Les Classiques (2 pièces/pers.)

Cajun de volaille aux épices Louisiane
St-Maure cendré aux aubergines marinées



Les Gourmets (2 pièces/pers.)

Effeillé de Saumon, jeunes pousses parfumés
Dos de daurade rôtie, mini ratatouille parfumée au basilic



Les Cakes (servis tièdes) (1 pièce/pers.)

Olives noires, Bille de Mozzarella, Tomate Caserta basilic
Accompagnés de sa petite sauce maison



Les Petits Légumes (1 pièce/pers.)

Courgette à la tomate concassée, Chèvre frais parfumé à l'estragon



Les Saveurs Gourmandes (1 pièce/pers.)

Galette de riz roulée au bœuf aux cinq parfums façon thaï



Petits fours salés chauds (1 pièce/pers.)

Quiche aux légumes



Les verrines salées (1 pièce/pers.)

Gaspacho épicé au piment d'espelette, dés de concombre mousse de broccio au thym



Les Brochettes « Classiques » et « Prestige » (2 pièces/pers.)

Billes Tomate cerise et Mozzarella au basilic

Sifflets de poireaux, crevettes marinées et tomates séchées



Les Sandwiches Suédois (1 pièce/pers.)

Crudités (tomate, œuf, concombre, carottes, iceberg)



ANIMATION TAJINE SERVIS AU BUFFET (A VOLONTE)

Tajine de poulet aux olives & citrons confits

Accompagnement : Semoule fine à la vapeur aux raisins secs et abricots



LES SAVEURS SUCRÉES



Assortiment de pâtisseries orientales



Salade de fruits frais



*Une vraie Fondue au chocolat
avec un assortiment de fruits frais (pommes, bananes, litchis) découpés devant vos invités
et saupoudrés de noix de coco ou pralines.*



LES BOISSONS

Cocktail maison (alcoolisé)

Vin rouge Château Sainte Barbe (Bordeaux)

Eau minérale, Perrier

Coca cola, coca light

Jus d'orange

Jus de pomme

Schweppes