

**DOLCE**  
HOTELS AND RESORTS®  
BY WYNDHAM  
VERSAILLES



*Brochure*  
BANQUETS  
-  
EVÉNEMENTS PROFESSIONNELS

Automne - Hiver  
2025



# Un mot sur notre Chef

« C'est dans ce prestigieux Domaine que je viens proposer, avec toutes les équipes, une approche culinaire mêlant la gastronomie et la richesse du terroir mise en valeur par nos amis producteurs.

Pour en mettre plein les papilles, je promets des créations colorées, des assaisonnements justes et équilibrés. Nous offrons à nos clients une carte saine, contemporaine, à la fois gourmande et raffinée ».

Benoist Rambaud, Chef Exécutif.



## Notre centre de conférence *inspirant*



Notre centre de conférence de 1800 m<sup>2</sup> composé de 18 salles de séminaire, dont une spacieuse salle événementielle, accueille des réunions productives jusqu'à 250 personnes. Equipées des dernières technologies audiovisuelles, soutenue par une équipe sur place, nos salles de réunion sont certifiées par la IACC (International Association of Conference Centres).

Pour allier vos événements aux moments gastronomiques d'exception tout au long de la journée, notre restaurant La Manufacture et nos 3 Nourishment Hub vous offrent une expérience culinaire saine et équilibrée grâce aux partenariats établis avec les producteurs locaux.

## Sommaire

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Buffets semaine à travers le monde | 3  |
| Menu du Montcel                    | 9  |
| Barbecue Tradition                 | 10 |
| Barbecue Prestige                  | 11 |
| Menu de Gala Oberkampf             | 12 |
| Buffet Finger Food                 | 13 |
| Buffet sur le pouce                | 14 |
| Cocktail déjeunatoire/dinatoire    | 15 |
| Ateliers des artistes              | 16 |
| Boissons                           | 17 |



# Buffets de la semaine à travers le monde

Découvrez les saveurs des plats traditionnels du monde, revisités et sublimés par le talent et la créativité de notre Chef et sa brigade.



## Chaque buffet comprend :

- Un bar à salades à composer sur-mesure,
- Une variation de cinq entrées,
- Un plat chaud (viande, poisson, légume, féculent),
- Le plateau du Maître fromager,
- Un assortiment de desserts.

A partir de 25 personnes. Buffet assis.  
Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

Inclus dans le forfait séminaire résidentiel  
ou à la carte au tarif de **60,00€ HT - 66€ TTC / personne.**

# Les trésors de nos artisans du Terroir

## Entrées :

- Planche de charcuteries du Terroir et ses condiments
- Soupe à l'oignon et ses condiments
- Salade Quercynoise, haricots verts, gésiers et pignons de pains
- Salade de lentilles, cœur de saumon fumé, vinaigrette aux aromates
- Quiche Lorraine

## Plats chauds :

- Filet de truite de mer, beurre blanc
- Mijoté de boeuf bourguignon
- Gratin de crozets aux champignons des sous bois

## Garnitures :

- Pôlée de légumes automnale
- Tagliatelles fraîches au beurre

## Bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, cébette, feta, vinaigrette balsamique, croûtons dorés, maïs, coeurs d'artichauts

## Plateau du Maître fromager :

- Brie de Meaux
- Morbier
- Valencay

## Douceurs sucrées :

- Mousse au chocolat
- Ile flottante
- Choux Paris-Brest
- Tarte au marron macaronnée
- Salade de fruits de saison



# Sur la route de l'Italie

## Entrées :

- Antipasti
- Salade de penne au pesto, tomates, mozzarella Di Bufala 
- Salade piémontaise au jambon sec, noisettes torréfiées
- Salade de roquette, tomates confites, magret de canard fumé, copeaux de parmesan Reggiano, olives
- Focaccia aux légumes 

## Plats chauds :

- Filet de bar, sauce vierge au basilic
- Osso Buco à la Milanaise
- Gnocchis au poivrons grillés, pesto rosso 

## Garnitures :

- Risotto crémeux au parmesan
- Polenta crémeuse

## Bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, cébette, feta, vinaigrette balsamique, croûtons dorés, maïs, coeurs d'artichauts

## Plateau du Maître fromager :

- Gorgonzola
- Ricotta à la louche
- Camembert

## Douceurs sucrées :

- Tarte au citron et pignons de pin
- Tiramisu traditionnel
- Macaron Gianduja
- Choux pistache
- Salade de fruits de saison



 Végétarien

# Fusion d'Asie

## Entrées :

- Salade façon "BoBun", vermicelle, laitue, carottes, germes de soja, concombres, sauce nuoc mam
- Salade de pousses de soja, crevettes marinées en vinaigrette Thaï et trio de poivrons
- Gyozas poêlés, sauce soja
- Salade croquante au poulet et choux chinois épicés, concombre, ciboulette, sauce soja
- Nems vege 🌿

## Plats chauds :

- Dos de lieu jaune, sauce curry au lait de coco
- Sauté de porc au caramel
- Nouilles sautées aux légumes 🌿

## Garnitures :

- Riz frit au tofu
- Wok de légumes sauce soja

## Bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, cébette, feta, vinaigrette balsamique, croutons dorés, maïs, coeurs d'artichauts

## Plateau du Maître fromager :

- Camembert
- Comté
- Sainte-Maure

## Douceurs sucrées :

- Moelleux au yuzu
- Shot coco/mangue
- Ananas rôti vanille et passion
- Chou matcha framboise
- Salade de fruits de saison



🌿 Végétarien

# A l'Orientale

## Entrées :

- Taboulé à l'Orientale
- Salade Fatouche (tomates, mâche, concombre, olives, sumac), pain pita croustillant
- Salade de pois chiche, fèves, Halloumi, huile d'olive, citron
- Salade de pomme de terre au poulet et cumin
- Labneh, pain pita

## Plats chauds :

- Filet de daurade au Ras El-Hanout
- Effiloché d'agneau aux épices
- Tajine végétarien aux fruits secs

## Garnitures :

- Semoule fine
- Fricassée de carottes au cumin

## Bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, cébette, feta, vinaigrette balsamique, croutons dorés, maïs, coeurs d'artichauts

## Plateau du Maître fromager :

- Pont L'évêque
- Reblochon
- Bleu d'Auvergne

## Douceurs sucrées :

- Baklavas
- Gâteau renversé à la fleur d'oranger
- Crème à l'eau de rose
- Granola de fruits secs, yaourt grec
- Salade de fruits de saison



 Végétarien

# Saveurs iodées

## Entrées :

- Salade de poulpe, tomates, concombre, cœur de laitue, vinaigrette, citron et poivre vert
- Bouquet de crevettes roses, mayonnaise aïoli
- Miroir de saumon fumé, crème légère aux herbes
- Salade de riz à la niçoise
- Tarama d'oursin, blinis

## Plats chauds :

- Filet de saumon à la vapeur, beurre de crustacés
- Poulet rôti & son jus
- Lasagnes aux légumes



## Garnitures :

- Poêlée de haricots verts, beurre à l'ail
- Pommes grenailles rôties, fleur de thym, sel de Guérande

## Bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, cébette, feta, vinaigrette balsamique, croutons dorés, maïs, coeurs d'artichauts

## Plateau du Maître fromager :

- Livarot
- Comté
- Selles sur Cher

## Douceurs sucrées :

- Gâteau Basque
- Fondant au chocolat, crème Anglaise à la vanille
- Crème brûlée
- Chouquettes
- Salade de fruits de saison



# Menu du Montcel



Savourez notre menu inspiré et façonné par l'histoire du Domaine du Montcel.

## Pour commencer

Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes, espuma & crispy de lard fumé.

Fine tarte de champignons des bois, copeaux de parmesan, roquette sauvage. 

Salade tiède de poulpe grillé, pois chiches confits, vinaigrette citron-safran.

Œuf parfait, crème de topinambour, chips de jambon de pays.

## En substance

Pavé de cabillaud rôti, mousseline de panais, jus réduit aux agrumes d'hiver.

Suprême de volaille fermière farci aux cèpes, purée de céleri-rave, jus corsé.

Joue de bœuf confite au vin rouge, polenta crémeuse, carottes glacées.

Filet de daurade poêlé, écrasé de Charlottes et poireaux fondants, beurre Nantais.

Risotto crémeux de courge butternut, lamelles de truffe noire, noisettes torréfiées. 

## Et les gourmandises

Macaron au chocolat et son cœur praliné, crème anglaise vanillée.

Religieuse mangue pistache.

Tartelette fine aux pommes caramélisées, crème légère à la cannelle.

Crumble aux fruits rouges (Vegan)

## Les Mignardises

Sélection de notre Chef pâtissier



A partir de 10 personnes.

Menu 3 plats composé d'une entrée, un plat et un dessert.

Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

Choix unique pour l'ensemble des convives.

Inclus dans le forfait séminaire résidentiel

ou à la carte au tarif de **66,00€ HT - 72,60€ TTC / personne.**

 Végétarien

# Menu de Gala Oberkampf



Partez à la découverte d'une partition culinaire exceptionnelle en 7 temps

## Mise en bouche

Sélection du Chef

## Pour commencer

Escalope de foie gras poêlée, poires caramélisées au vin chaud, brioche toastée.

Noix de Saint-Jacques rôties, déclinaison de choux, sabayon au champagne.

Carpaccio de langoustine, champignons des bois, vinaigrette de crustacés, parfum de citronnelle.

Foie gras mi-cuit, chutney de fruits de saison, jeunes pousses, pain doré.

## En substance

Allumette de veau rôti en basse température, mousseline de céleri-rave, jus corsé aux morilles.

Suprême de pintade, déclinaison de carottes, jus réduit parfumé à la truffe.

Filet de bar, bouillon de coquillages au safran, crémeux Albuféra.

Turbot rôti au beurre noisette, raviole fine de champignons des bois et truffe.

Risotto crémeux de sarrasin et potimarron rôti, espuma de noix de cajou et éclats de noisettes torréfiées, légumes racines confits au romarin.

## Sélection du Maître Fromager

Brie truffé, confiture de fruits de saison et pain aux fruits secs.

## Pré-dessert

Granité d'agrumes, voile de Limoncello.

## Et les gourmandises

Poire Belle Hélène, croustillant aux amandes, sauce chaude au chocolat au parfum de poivre Timut.

Eclair Mont Blanc, cheveux d'ange au marron, insert vanille & griotte.

Douceur Automnale, Poire rôtie, Pamplemousse, coco

Retour de l'enfance, semoule vanillée, mangue, surprise en toile de Jouy

## Les mignardises

### A partir de 40 personnes.

Menu composé d'une mise en bouche, une entrée, un plat, fromages, un pré-dessert, un dessert et des mignardises.

Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

Choix unique pour l'ensemble des convives.

A la carte au tarif de **86,00€ HT - 94,60 € TTC / personne.**

En supplément du forfait séminaire résidentiel  
au tarif de **32,00€ HT - 35,20€ TTC / personne.**

Notre Chef vous propose deux types de buffet barbecue,  
une **version traditionnelle** et une **version plus prestigieuse**.

## Barbecue Tradition

### Nos entrées :

- Miroir de charcuterie du terroir et ses condiments
- Salade niçoise aux olives de Kalamata
- Salade de quinoa aux trois poivrons 
- Eventail de melon, jambon Serrano
- Terrine de campagne et ses condiments
- Mini verrines de légumes rôtis et herbes fraîche 

### Nos grillades :

- Brochette de duo de chipolatas
- Onglet de bœuf épicé, sauce barbecue
- Crevettes géantes, dés d'ananas, sauce béarnaise
- Aiguillettes de poulet mariné, crème de yaourt aux herbes

### Nos garnitures :

- Fine ratatouille niçoise
- Grenailles mitrailles à la croque en sel
- Röstis au petits légumes
- Purée de patate douce rôtie, herbes et zestes d'orange

### Notre bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, cébette, feta, vinaigrette balsamique, croutons dorés, maïs, coeurs d'artichauts.

### Nos douceurs sucrées :

- Mini verrines fruits rouges et mascarpone
- Cheesecake
- Choux aux fruits de saison
- Moelleux au chocolat
- Crumble pomme-poire

A partir de 40 personnes. Buffet assis.  
Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

A la carte au tarif de **75,00€ HT - 82,50€ TTC / personne.**  
En supplément du forfait séminaire résidentiel  
au tarif de **26,00€ HT - 28,60€ TTC / personne.**

 Végétarien

# Barbecue Prestige



## Nos entrées :

- Miroir de charcuterie du terroir et ses condiments
- Salade niçoise aux olives de Kalamata
- Salade de quinoa aux trois poivrons 
- Eventail de melon, voile de Serrano
- Pâté croute Richelieu et ses condiments

## Nos grillades :

- Côtelettes d'agneau marinées au thym
- Faux-filet de race épicé au piment d'Espelette
- Médallions de lotte au citron lime
- Thon rouge mariné aux 4 baies

## Nos garnitures et sauces :

- Gratin dauphinois
- Epis de maïs grillé
- Bouquet de légumes du potager
- Riz basmati "Madras"
- Sauces : truffée, béarnaise, barbecue

## Notre bar à salades à composer sur-mesure :

Tomates, concombres, carottes râpées, jeunes pousses, œufs durs, betteraves, oignons rouges, fêta, vinaigrette balsamique.

## Nos douceurs sucrées :

- Macarons du moment
- Cheesecake
- Soupe de pêche parfumée à la verveine
- Choux aux fruits de saison
- Granola, yaourt grec et fruits rouges

A partir de 40 personnes. Buffet assis.  
Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

A la carte au tarif de **93,00€ HT - 102,30€ TTC / personne**  
En supplément du forfait séminaire résidentiel  
au tarif de **43,00€ HT - 47,30€ TTC / personne**

 Végétarien

# Buffet Finger Food

Dégustez notre sélection de mets salés et sucrés, du bout des doigts.

## Pour commencer

- Gaspacho de tomates, brochette de mozzarella basilic. 
- Carpaccio de vitello tonnato, câpres capucines.
- Tartare de daurade grise aux agrumes.
- Dés de melon charentais et fêta aux épices douces. 
- Maki de saumon fumé, crémeux d'avocat acidulé.
- Espuma de betteraves au comté, croûtons dorés. 

## En substance

- Pain suédois au saumon fumé, crème légère raifort herbettes.
- Club sandwich au poulet, mayonnaise goût Savora.
- Wrap aux crudités du moment, tapenade aux poivrons. 
- Focaccia aux légumes du soleil du midi, anchoïade.
- Fusette aux céréales à la parisienne.
- Pain bagnat « façon niçois », copeaux de parmesan Reggiano.

## Sélection du Maître Fromager

### Et les gourmandises

- Choux Mont Blanc
- Macaron du moment.
- Tartelette au citron meringuée
- Tartelette Gianduja lait et poire
- Financier du moment
- Mini fondant au chocolat
- Mini Tropézienne
- Mini brochette de fruits
- Mini cannelés
- Mini Royal au chocolat

A partir de 40 personnes.

Buffet servi debout en portions individuelles incluant 6 entrées, 6 plats, fromages et 6 desserts.

Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

A la carte au tarif de **72,00€ HT - 79,20€ TTC / personne**

En supplément du forfait séminaire résidentiel  
au tarif de **23,00€ HT - 25,30€ TTC / personne**

 Végétarien

# Buffet sur le pouce

Retrouvez les incontournables sandwiches sous toutes leurs formes.

## Sandwichs et accompagnements

Baguette de faux filet épicé, moutarde à l'ancienne.

Bagel au saumon fumé, concombre, fromage frais aux herbes.

Bruschetta légumes grillés au pesto, pétales de parmesan Reggiano. 

Mille-feuille de pain de mie au jambon et comté.

Velouté de tomates, chantilly au Sainte-Maure. 

Verrine de salade César au poulet.

Salade crécy, lames de magret fumé.

Salade au duo de quinoa, thon rouge aux aromates.

## Sélection du Maître Fromager

### Douceurs sucrées

Eclair au chocolat.

Macaron du moment.

Tartelette au citron meringuée

Napolitain

Opéra

Choux de saison

A partir de 50 personnes.

Buffet servi debout en portions individuelles.

Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

Inclus dans le forfait séminaire résidentiel ou à la carte  
au tarif de **60,00€ HT - 66,00€ TTC / personne**

 Végétarien

# Cocktail Déjeunatoire & Vinatoire

Variez les plaisirs gustatifs salés et sucrés de 18 ou 22 pièces,  
en sélectionnant les bouchées froides et chaudes quel que soit le nombre de pièces choisies.

## Bouchées froides :

- Maki California
- Sushi saumon
- Navette au tarama d'oursins, bœuf Avruga
- Blinis crème Isigny, rose de saumon fumé
- Crackers de sardine brulée au pesto
- Wraps à l'avocat au thon rouge
- Finger volaille fermière au comté
- Cube de foie gras sésame aux framboises
- Tartelettes fines à la niçoise
- Mini salade César au poulet
- Sablé parmesan Reggiano, houmous à la betterave
- Tarte croustillant crémeux de Sainte-Maure aux herbes
- Tataki en dés marinés aux senteurs d'Asie
- Velouté de tomates frais au pesto

## Bouchées chaudes :

- Brochette d'onglet sauce thaï épicée
- Risotto crémeux aux petits légumes, copeaux reggiano
- Mini burgers charolais, tomme de brebis
- Samoussa au parfum de curry
- Cigares croustillants poulet menthe
- Croque-monsieur à la parisienne
- Crevette rôtie en habit de pomme de terre

## Douceurs sucrées :

- Macaron du moment
- Opéra Finger
- Napolitain
- Choux craquelin de saison
- Tartelette au citron meringuée
- Eclair au chocolat
- Mini fondant au chocolat
- Financiers de saison



A partir de 30 personnes.

Cocktail servi debout.

Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

### 18 pièces : 12 salées et 6 sucrées

à la carte au tarif de **68,00€ HT - 74,80€ TTC / personne**

ou en supplément du forfait séminaire résidentiel  
au tarif de **19,00€ HT - 20,90 € TTC / personne**

### 22 pièces : 14 salées et 8 sucrées

à la carte au tarif de **81,00€ HT - 89,10€ TTC / personne**

ou en supplément du forfait séminaire résidentiel  
au tarif de **32,00€ HT - 35,20 € TTC / personne**

 Végétarien

# Ateliers des *artistes*

Les ateliers vous sont présentés et animés par les artistes culinaires de la brigade du Chef.

## Atelier jambon ibérique :

773,00€ HT – 850,30€ TTC par Atelier

L'art de la découpe d'une pièce de jambon Ibérique d'exception

## Atelier périgourdin :

637,00€ HT – 700,70€ TTC par Atelier

Découpe d'une ballotine de foie gras mi-cuit, accompagné de tartines dorées, confiture aux pépins de framboises

## Atelier norvégien :

637,00€ HT – 700,70€ TTC par Atelier

Découpe de cœur de saumon fumé au bois de hêtre, mariné aux agrumes sur blinis accompagné d'une chantilly au yuzu

## Atelier japonais :

910,00€ HT - 1001,00€ TTC par Atelier

Réalisation de makis et de sushis et leurs sauces

## Douceurs sucrées :

500,00€ HT – 550,00€ TTC par Atelier

Roll-cake de saison et éclair de géant au fil du temps



Chaque atelier est élaboré pour 70 personnes.

Servi debout.

Eau filtrée plate et gazeuse, café et thé inclus.

# Notre cave Vins & Champagnes

Explorez notre sélection de vins et champagnes, spécialement choisis par notre sommelier.

## La Sélection du sommelier Classique

9€ HT – 10,80€ TTC par personne

2 verres de 12,5 cl / 1 bouteille pour 3 personnes

- Vin Rouge : Pays d'Oc Pinot Noir « Secret de Lunès », Domaine JeanJean
- Vin Blanc : Pays d'Oc Chardonnay « La Chevalière », Domaine Laroche

## La Sélection du sommelier Deluxe

17€ HT – 20,40€ TTC par personne

2 verres de 12,5 cl / 1 bouteille pour 3 personnes

- Vin Rouge : Médoc « Cru Bourgeois », Château Chantemerle
- Vin Blanc : Cairanne « La Confluence », Domaine Ogier

## La Sélection du sommelier Premium

21€ HT – 25,20€ TTC par personne

2 verres de 12,5 cl / 1 bouteille pour 3 personnes

- Vin Rouge : Pauillac, Château Batailley, AOC
- Vin Blanc : Menetou-Salon, Domaine de Loye, AOC

## La sélection Champagne

30€ HT – 36€ TTC par personne

2 coupes de 12,5 cl / 1 bouteille pour 3 personnes

- Champagne : Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut

## Droit de bouchon

15€HT - 18€TTC par bouteille de vin de 75cl

20€HT - 24€TTC par bouteille de champagne





## Open bar **Classique**

| Durée               | 1h               | 2h                  | 3h               |
|---------------------|------------------|---------------------|------------------|
| Tarifs par personne | 25€ HT - 30€ TTC | 42€ HT - 50,40€ TTC | 50€ HT - 60€ TTC |

### Inclus : Vin, Bière, Softs

Vin Rouge : Pays d'Oc Pinot Noir « Secret de Lunès », Domaine JeanJean

Vin Blanc : Pays d'Oc Chardonnay « La Chevalière », Domaine Laroche

Bière bouteille : 1664

Softs : Coca, Coca zéro, Sprite, Canada dry, sélection de jus et nectars

## Open bar **Deluxe**

| Durée               | 1h               | 2h                  | 3h                |
|---------------------|------------------|---------------------|-------------------|
| Tarifs par personne | 30€ HT - 36€ TTC | 46€ HT - 55,20€ TTC | 55 € HT - 66€ TTC |

### Inclus : Vin, Bière, Softs, Cocktails, Spiritueux

Vin Rouge : Pays d'Oc Pinot Noir « Secret de Lunès », Domaine JeanJean

Vin Blanc : Pays d'Oc Chardonnay « La Chevalière », Domaine Laroche

Bière bouteille : 1664

Softs : Coca, Coca zéro, Sprite, Canada dry, sélection de jus et nectars

Cocktails : Spritz ou punch ou sangria

Spiritueux : Vodka, Rhum, Tequila, Whisky, Gin, Get27



## Open bar **Deluxe-Champagne**

| Durée               | 1h               | 2h                  | 3h                |
|---------------------|------------------|---------------------|-------------------|
| Tarifs par personne | 30€ HT - 36€ TTC | 46€ HT - 55,20€ TTC | 55 € HT - 66€ TTC |

### Inclus : Vin, Bière, Softs, Champagne

Vin Rouge : Pays d'Oc Pinot Noir « Secret de Lunès », Domaine JeanJean

Vin Blanc : Pays d'Oc Chardonnay « La Chevalière », Domaine Laroche

Bière bouteille : 1664

Softs : Coca, Coca zéro, Sprite, Canada dry, sélection de jus et nectars

Champagne : Nicolas Feuillate Reserve Exclusive Brut

## Open bar **Premium**

| Durée               | 1h                  | 2h                  | 3h                  |
|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Tarifs par personne | 38€ HT - 45,60€ TTC | 59€ HT - 70,80€ TTC | 71€ HT - 85,20€ TTC |

### Inclus : Vin, Bière, Softs, Cocktails, Spiritueux, Champagne

Vin Rouge : Pays d'Oc Pinot Noir « Secret de Lunès », Domaine JeanJean

Vin Blanc : Pays d'Oc Chardonnay « La Chevalière », Domaine Laroche

Bière bouteille : 1664

Softs : Coca, Coca zéro, Sprite, Canada dry, sélection de jus et nectars

Cocktails : Spritz *ou* punch *ou* sangria

Spiritueux : Vodka, Rhum, Tequila, Whisky, Gin, Get27

Champagne : Nicolas Feuillate Reserve Exclusive Brut

# Tickets boissons



## Ticket Classique

7,00€ HT - 8,40€ TTC / personne

1 verre de vin *ou* 1 bière *ou* 1 soft

## Ticket Deluxe

12,00€ HT - 14,40€ TTC / personne

1 verre de vin *ou* 1 bière *ou* 1 bière de microbrasserie *ou* 1 soft *ou* 1 cocktail

## Ticket Premium

15,00€ HT - 18,00€ TTC / personne

1 verre de vin *ou* 1 bière *ou* 1 bière de microbrasserie *ou* 1 mocktail *ou* 1 cocktail *ou* 1 coupe de Champagne

### Parmi la sélection ci-dessous :

#### Vins

- Vin Rouge 12,5 cl : Pays d'Oc Pinot Noir « Secret de Lunès », Domaine JeanJean
- Vin Blanc 12,5 cl : Pays d'Oc Chardonnay « La Chevalière », Domaine Laroche

#### Champagne

- Champagne : Nicolas Feuillate Réserve Exclusive Brut

#### Bières

- 1664 blonde 33cl

#### Bières de microbrasserie Bio

- Blonde 33cl : Demory Citra Lager
- Brune 33cl : Aubrac Ambré
- IPA 33cl : Aubrac Ambré

#### Softs

- Eau Plate et Pétillante filtrée
- Jus de Fruits : Orange, Pomme, Ananas, Cranberry
- Sodas : Coca, Coca zéro, Sprite, Canada dry

#### Cocktails

- Sélection de Spritz : Apérol, Limoncello, Hugo
- Punch
- Sangria

#### Spiritueux

- Vodka
- Whisky
- Rhum
- Gin
- Tequila
- Get 27

### Offre apéritif :

25,00€ HT - 29,00€ TTC / personne

1 coupe de champagne Feuillate, 3 pièces "canapé" au choix du Chef

