

# QUELQUES IDÉES « PLUS » ...

PRIX TTC

## DÉCORATION FLORALE (À PARTIR DE)

Centre de table (20 cm)	36 €
Motif de buffet	190 €

## ATELIERS GOURMANDS (50 PERSONNES)

*Nos Chefs assemblent et cuisinent les recettes devant vos convives.*

Terrine de foie gras	407 €
Saumon mariné	352 €
Confit d'agneau aux épices douces, pomme boulangère	374 €
Moelleuse fregola à la livèche	429 €
Découpe de jambon Serrano (80 personnes)	561 €
Brochette de fruits au chocolat chaud	550 €
Ananas rôti à la vanille, caramel pimenté	253 €

## AUTOUR DE LA RESTAURATION

Corbeille de fruits de saison (5kg)	sur devis
Cône de 34 macarons	99 €
Pyramide de macarons (100 macarons)	226 €
Pièce montée (2 choux par personne en plus du dessert) - par personne	11.50 €
Pièce montée entremets sur promontoire – par personne	14.50 €
Mini sorbet – par unité	3 €
Menu enfant	27.50 €

## AUTOUR DES BOISSONS

Droit de bouchon vin	9 €
Droit de bouchon Champagne	12 €
Supplément alcool (1 bouteille pour 20 personnes) dans forfait boissons softs	6 €
Bouteille de Champagne supplémentaire	60 €

## ANIMATIONS MUSICALES

Disc jockey	1134 €
Prestation de 19h à 3h du matin, animation, lumières et sonorisation inclus	

Harpiste		sur devis
Quatuor classique		
Orchestre oriental		
Groupe Gospel		
Groupe de jazz		

## ANIMATIONS ARTISTIQUES

Caricaturiste		sur devis
Portraitiste		
Magicien Close-up		
Sculpture sur glace		

