



Bacchus

ÉTÉ
2027

RAFFRAÎCHISSEMENT

Raffraîchissement à votre arrivée:
Citronnade, menthe et grenadine en bonbonnes ou bar à eaux infusées.

APERITIF 25 PIÈCES

- **Boisson apéritive à volonté:** Cocktail alcoolisé en bonbonne au choix.
- **Amuse bouche:** assortiment de tartelettes variées, fours salés, pizza cocktail, bar à olives, minis cheese burger au boeuf et mozza sticks, accras de morue.
- **Servis chaud en animation plancha:** petites crevettes roses pimentées, fajitas de poulet,, brochettes de poulet yakitori, courgettes sautées au pesto Rosso.
- **Atelier sushi:** assortiment de sushis, makis et California Rolls.
- **Ateliers supplémentaires sur devis :** Bar à burger, Bar à burrata, Bar à pattes, Bar à gaspachos, Bar à grillades, Bar à fruits de mer à la plancha, Bar à pattes dans la meule de parmesan, Bar à découpe de jambon cru, Bar à foie gras, bar à saumon gravlax.

Vin et champagne à votre charge, service sans droit de bouchon.

LE PLAT CHAUD

Au choix:

- Gigot d'agneau rôti au confit d'ail et jus de romarin
- Magret de canard grillé sauce cèpes
- Filet de dorade avec sa sauce anisée

Accompagné d'une tarte tatin de tomate à l'arlésienne **et** d'une courgette creusée en farce de légumes du soleil aux pignons grillés et basilic.

LE FROMAGE

Notre ardoise de fromage du terroir Français servi à table.
Accompagné de confiture, miel, fruits secs et mesclun de jeunes pousses.

LE DESSERT

Au choix:

- Assortiment de petits gateaux:

Eclairs, Trianon, tartes aux citrons, tartes aux fruits...

ou

- Pièce montée à thème: choux (2 pièces) ou entremets
- 



LES BOISSONS

Pour accompagner le repas et la soirée dansante:

- Eaux plates et pétillantes
- Café et infusions

Option vin à volonté:

- Domaine Virant:

Vin pays de caractère en rouge et rosé 8€/pers.

- Château Virant:

Coteaux d'Aix, cuvée château Virant A.O.P en rouge, rosé et blanc 14€/pers.

Le champagne est fourni par le client et servi par nos soins sans droits de bouchons.

INCLUS

Nos prestations comprennent:

- La mise en place
- Les tables de buffet et nappes
- Les couverts inox et assiettes blanches
- La verrerie
- Les serviettes blanches
- Glace et glaçons
- La décoration des buffets
- Les photophores, chandeliers, bougies, rondins de bois au choix en centre de table
- Personnel de service: maitre d'hôtel, serveurs, personnel de cuisine

LES TARIFS

79€ ttc par personne pour un minimum de 50 adultes.

74€ ttc par personne pour un minimum de 100 adultes.

30€ ttc menu enfants et/ou prestataires.



NOS OPTIONS:

Machine à Granita:

Granita alcoolisée ou non, parfum au choix.

12L **350€**

24L **450€**

Machine à barbe à papa:

Fraise, Framboise ou vanille.

100€

Jambon cru à la découpe:

Servi avec pains spéciaux, beurre, cornichon et parmesan.

250€

Fontaine à chocolat:

Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits frais et bonbons.

3€/pers.

Candy Bar:

Création d'un CandyBar avec bonbons, bonbonnières et rehausses.

4€/pers.

Bar à bière:

Tireuse à bière style champêtre ou dans un fût professionnel

30L **300€**

Cascade de champagne:

Environ 90 verres superposés sur une structure en plexi. (Champagne non inclus)

90€

Pièce montée glacée:

Cornet 4 parfums ou tranche 3 parfums au choix.

10€/pers.

Wedding Cake:

100% personnalisable, parfums, couleur et thème.

11€/pers.

Pièce montée en éclairs:

Parfums et couleurs au choix, 2 pièces par pers.

10€/pers.

Cupcakes:

Parfums et couleurs au choix

3.50€ pièce

Bar à cocktail tarif sur devis

