

# Formule Vin d'Honneur clé en main

Une prestation élégante et conviviale  
pour sublimer votre vin d'honneur

## • Sélection cocktail salée – 12 pièces

### • Sélection de pièces cocktail froides

- Délicat cube de gouda affiné, pesto de basilic frais et perle de raisin
- Mini Mauricette artisanale, chiffonnade de poulet fumé, crème légère aux herbes et roquette
- Pince de betterave Chioggia, crémeux onctueux et jeunes pousses de pois
- Bouchée gourmande de rillettes de thon, fraîcheur d'aneth et pickles croquants
- Pita revisitée façon kebab, magret de canard fumé, tomate confite et sauce douce
- Gaspacho rafraîchissant
- Madeleine au pesto
- Club sandwich au saumon fumé, crème citronnée et pain moelleux

### • Pièces chaudes

- Red Chicken Burger
- Pâté lorrain en bande servi et découpé par nos soins sur planche
- Bretz façon quiche lorraine
- Tartelette aux légumes gratinée

### • Inclus dans la prestation

- Personnel de service et débarrassage de 16h à 20h
- Fourniture des serviettes cocktail
- Eau détox pastèque & melon
- Gobelets pour l'accueil des convives
- Mise en place et présentation du buffet
- Mange-debout

Renseignements & réservations :  
06.58.67.52.16



cooknaphtraiteur.fr

Tarif :  
**15,50€**  
par personne