

LES PAUSES

Café de bienvenue :

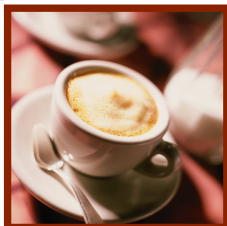
Café
Jus d'orange

Service compris : **3.50€ TTC**

Détente gourmande :

Café
Thé nature, au lait ou au citron
Jus d'orange
Eaux minérales plates et gazeuses
Mini pain au chocolat et mini croissant nature frais
ou 2 mignardises maison au choix

Service compris : **5.50€ TTC**



Entracte douceur :

Café
Thé nature, au lait ou au citron
Jus d'orange
Sodas divers
Eaux minérales plates et gazeuses
Assortiment de barres chocolatées
Mini pain au chocolat et mini croissant nature frais
ou 2 Mignardises maison au choix

Service compris : **5.70€ TTC**



Terroir :

En bouchées sur pique :
Jambon persillé Dijonnais
Jambon à l'os
Dés de Comté
Judru sur planche
Beurre et condiments
Assortiment de pains
Bourgogne Aligoté (8 cl)
Bourgogne Pinot Noir (8 cl)
Jus de fruits
Eaux minérales plates et gazeuses

Service compris : **11.60€ TTC**



Bord de Mer :

Fruits de mer sur glace
3 Huîtres N°2 fines de claire Marennes Oléron
citron, vinaigre échalotes
2 Crevettes bouquet
3 Bulots, mayonnaise à l'huile d'olive
Crevettes grises
Saumon fumé d'Ecosse, crème à l'aneth
Pain de seigle et beurre demi sel
Chablis Village (8 cl)
Eaux minérales plates et gazeuses

Service compris : **16.75€ TTC**



Nous pouvons, sur demande, vous proposer de la vaisselle jetable en place de la vaisselle porcelaine compris dans ces tarifs.

Les pauses « Terroir » et « Bord de Mer » pourront être proposées à notre clientèle avec forfait séminaire résidentiel, semi résidentiel ou journée d'étude moyennant un supplément de **6.00 € TTC** et en remplacement éventuel de l'entrée du menu.

Les pauses en service traiteur seront servies à compter d'un nombre de convives minimum de 15.