

COCKTAILS

■ BOISSONS (tarif par personne)

| | |
|---|---------|
| Kir du Meunier (Sauvignon – Framboise – Cassis - Pêche - Mûres) | 2.90 € |
| Cocktail Maison (Cointreau, jus d'orange et Passoa) | 5.10 € |
| Flûte Cuvée Flamme | 5.00 € |
| Kir de la Meunière (Vin pétillant – Cassis) | 4.10 € |
| Soupe Angevine (Cointreau, Pulco, Sucre de canne et Pétillant) | 5.10 € |
| Coteaux de l'Aubance | 4.00 € |
| | |
| Jus de fruits | 2.90 € |
| Cocktail sans alcool | 3.90 € |
| Festillant | 2.70 € |
| Litre de jus d'orange (enfant) | 4.00 € |
| | |
| Bouteille Saumur Demi-Sec Gratien Meyer | 18.00 € |
| Bouteille Cuvée Flamme Gratien Meyer | 28.00 € |
| Bouteille Champagne Albert Guichon Brut | 41.00 € |

■ MISES EN BOUCHE (tarif par personne)

| | |
|---|--------|
| Assortiment de mises en bouche: 2 chaudes et 2 froides | 3.20 € |
| Assortiment de mises en bouche : 3 chaudes et 3 froides | 4.50 € |
| Mise en bouche supplémentaire | 0.85 € |

PROPOSITIONS DE MISES EN BOUCHE

Mises en bouche froides

Assortiment de légumes croquants et son fromage blanc aux herbes
Involtinis de jambon speck
Mini blinis de rilette de poisson à l'aneth
Mini-club sandwich
Toast de jambon de Vendée

Mises en bouche chaudes

Tartelette de rillauds à la compotée d'oignons
Grignote de poulet à l'indienne
Gougère à l'Emmental
Mini quiche Lorraine
Tartelette de caviar d'aubergine et anchois
Mini pizza

Verrines

Crème de radis chaud au beurre salé
Soupe de Melon froide au tio-pépé
Gaspacho de Tomates au vinaigre de Xérès
Verrine d'asperges en Cappuccino glacé et saumon fumé
Espumas de gorgonzola aux Fruits secs

Les tarifs ci-contre ne tiennent pas compte de la location du bateau à quai ou en navigant.

