

# Pack Boissons Et Carte des Vins

## Pack Eaux minerales

20 Personnes

1,56 € HT/ personnes

Les prix sont indicatifs et varient selon le nombre de convives .

|                             | Prix pc | Pc | Total HT |
|-----------------------------|---------|----|----------|
| Eau Minerale pet plat 1l    | 2,84 €  | 6  | 17,06 €  |
| Eau Minerale pet gazeuse 1l | 2,84 €  | 5  | 14,22 €  |

Gobelets carton compris / Installation et nappage en option **31,28 € HT**

litre par pers:

0,55 litre eau

## Pack Eaux + Soda & Jus

20 Personnes

1,52 € HT/ personnes

Les prix sont indicatifs et varient selon le nombre de convives .

|  | Prix pc | Pc | Total HT |
|--|---------|----|----------|
| Eau Minerale pet plat 1l               | 2,84 €  | 2  | 5,69 €   |
| Eau Minerale pet gazeuse 1l            | 2,84 €  | 2  | 5,69 €   |
| Jus de fruits 1l                       | 3,79 €  | 3  | 11,37 €  |
| Soda (pepsi, orangina, ice tea, Oasis) | 3,79 €  | 2  | 7,58 €   |

Gobelets carton compris / Installation et nappage en option **30,33 € HT**

litre par pers:

0,20 litre eau

0,30 litre soda & jus

## Pack Eaux + Soda & Jus + Vin

20 Personnes

3,14 € HT/ personnes

Les prix sont indicatifs et varient selon le nombre de convives .

|   | Prix pc | Pc | Total HT |
|---|---------|----|----------|
| Eau Minerale pet plat 1l                          | 2,84 €  | 2  | 5,69 €   |
| Eau Minerale pet gazeuse 1l                       | 2,84 €  | 2  | 5,69 €   |
| Jus de fruits 1l                                  | 3,79 €  | 2  | 7,58 €   |
| Soda (pepsi, orangina, ice tea, Oasis)            | 3,79 €  | 1  | 3,79 €   |
| Vin Blanc ou/ Rouge Sélection Quai Gourmand 75 cl | 10,00 € | 4  | 40,00 €  |

Gobelets carton et verres à vin jetable compris / Installation et nappage en option **62,75 € HT**

litre par pers:

0,20 litre eau

0,30 litre soda & jus

0,15 litre Alcool

## Cocktail Maison au litre

Punch 15,00€

Sangria 15,00€

Cocktail sans Alcool 13,00€

## Tous nos prix s'entendent hors Taxe

### Les Rouges 75 cl

**Collines de Laure « Syrah »**

9,50€

**Jean Luc Colombo**

**JGP Méditerranée- Provence**

Un vin gourmand plein de fraîcheur, belle équilibre grâce à des tanins fins.



**Delas Frères « Les Challeys »**

16.66€

**Saint Joseph AOP – Rhône**

Ce vin séducteur et friand affiche un caractère corsé qui s'harmonise parfaitement avec la gastronomie du terroir.



**Delas Frères « Les Challeys »**

11.50€

**Crozes Hermitage AOP - Rhône Rouge**

D'une robe vermeil & un nez ouvert finement boisé aux arômes d'épices et de cuir.

Ils se révèlent acidulés et souples, aux tanins élégants et agréables.



**Pied la vigne**

25,00€

**Jean Luc Colombo**

**Cornas AOP – Rhône**

Robe intense et brillante, Nez puissant et frais, senteurs florales (violette, iris), fruits frais (cassis, groseille) et notes de grillé (réglisse et café).



**Château Fontanche « Les Uyeres »**

8,50€

**Saint Chinian AOP – Languedoc Roussillon**

Ce vin est un panel d'arômes allant des fruits rouges, aux épices, aux notes de garrigue et à la réglisse.



**Domaine Chofflet Valdenaire**

19.16€

**Givry AOP – Bourgogne**

C'est un vin avec des arômes de petits fruits rouges.



**Louis Constant Brut**

20.83€

**Champagne Brut AOP**

Ce champagne, dominé par des arômes de miel d'acacia et de fruits confit, présente un bel Équilibre et une agréable longueur en bouche.



### Les Blancs 75 cl

**ALPHONSE**

9,00€

**LES VIGNERONS DES TERRES SECRETES**

**Mâcon Villages AOP - Bourgogne Blanc**

CHARDONNAY

Robe limpide et brillante.

Harmonieux mêlant arômes de pêche & de fleurs blanches. Fruité avec une agréable fraîcheur et tonicité.



**Nadine Et Maurice Guerrin**

15.00€

**Le Clos Vessats**

**Saint-Véran AOP – Bourgogne Blanc**

CHARDONNAY

Vin de plaisir par excellence, il offre une très grande intensité aromatique avec beaucoup de fraîcheur et de gourmandise.



**Nadine Et Maurice Guerrin**

21.00€

**Pouilly-Fuissé AOP - Bourgogne Blanc**

CHARDONNAY

Arômes de fruit à chaire blanche, d'agrumes, mariée à la douceur des notes de fleur blanche.

Il exprime sa finesse et sont équilibre avec une final persistante



**Domaine Bel**

18,33€

**« Les Terre Blanches »**

**Crozes Hermitage AOP – Rhône**

Robe jaune paille et nez fin, nez floral et très légèrement boisé, avec des senteurs de fruits secs.



**XVIII Saint-Luc**

10.00€

**JGP Côte de Gascogne – Sud-Ouest**

Vin Gourmand et finement acidulé, Structuré sur le fruit à chair blanche, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. La finale est harmonieuse et croustillante.



### Les Rosés 75 cl

**Gris Blanc – Gérard Bertrand**

8,33€

**JGP Pays D'Oc – Languedoc-Roussillon**

Rosé unique et incontournable, sa couleur cristalline et ses arômes frais minéraux vous séduiront !



**Château du Rouet « Esterelle »**

9.58€

**Cote de Provence AOP**

En Bouche, on sent une belle fraîcheur et un bon équilibre. La finale est longue.

