

Les Cocktails Dinatoires

Fêtes de fin d'année
2025

Formule privatisation - 30 personnes minimum
Cocktail dinatoire au choix : à partir de 35 € TTC/convive
Forfait boisson : à partir de 15 € TTC/convive
Privatisation du restaurant : 780 € TTC



La Parenthèse



FORMULE N°1

COCKTAIL

DINATOIRE FROID

BOUCHÉES SALÉES FROIDES

Gravlax de saumon, blinis & crème citronnée
Focaccia potimarron rôti au miel & canard séché
Takiosque, galette de blé, guacamole & crevette
Club sandwich poulet cèpes & parmesan
Tartelette mousseline de panais à l'huile de noisette
Bagnat, oeuf mimosa à l'huile de colza grillé & poireau



PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS & CONDIMENTS

BOUCHÉES SUCRÉES

Financier citron & noisette
Crèmeux à la châtaigne, confit de poire & crumble
Tartelette au chocolat Valrhona

35 € TTC / PERSONNE



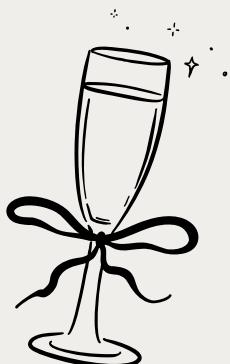
La Parenthèse

COCKTAIL

DINATOIRE FROID & CHAUD

BOUCHÉES SALÉES FROIDES

Gravlax de saumon, blinis & crème citronnée
Focaccia potimarron rôti au miel & canard séché
Takiosque, galette de blé, guacamole & crevette
Club sandwich poulet cèpes & parmesan
Tartelette mousseline de panais à l'huile de noisette
Bagnat, oeuf mimosa à l'huile de colza grillé & poireau



BOUCHÉES SALÉES CHAUDES

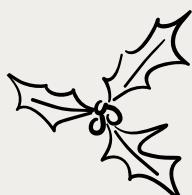
Croque monsieur à la truffe
Mini burger de canard, mozzarella fumée & sauce
BBQ Muffin chèvre, miel & noix

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS & CONDIMENTS

BOUCHÉES SUCRÉES

Financier citron & noisette
Crèmeux à la châtaigne, confit de poire & crumble
Tartelette au chocolat Valrhona

45 € TTC / PERSONNE



COCKTAIL

DINATOIRE & BRASERO

BOUCHÉES SALÉES FROIDES

- Gravlax de saumon, blinis & crème citronnée
Focaccia potimarron rôti au miel & canard séché
Takiosque, galette de blé, guacamole & crevette
Club sandwich poulet cèpes & parmesan
Tartelette mousseline de panais à l'huile de noisette
Bagnat, oeuf mimosa à l'huile de colza grillé & poireau



BOUCHÉES AU BRASERO

- Foie gras de canard et confiture d'oignons
Gambas, sauce ail et gingembre
Filet de caille, jus au épices
Shitaké de la Drôme, huile d'herbes
Grenailles rôties

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS & CONDIMENTS

BOUCHÉES SUCRÉES

- Financier citron & noisette
Crèmeux à la châtaigne, confit de poire & crumble
Tartelette au chocolat Valrhona

55 € TTC / PERSONNE



La Parenthèse

Accords mets & vins

LE FORFAIT BOISSONS À 15€

2 verres de Côtes-du-Rhône
Eaux plates et pétillantes

LE FORFAIT BOISSONS À 18€

2 verres de Crozes-Hermitage
Eaux plates et pétillantes

LE FORFAIT BOISSONS À 35€

1 coupe de Champagne blancs de blancs à l'apéritif
2 verres de Crozes-Hermitage
Eaux plates et pétillantes
Thé/Café

DES FORMULES BOISSONS SUPPLÉMENTAIRES SONT POSSIBLES :

FORFAIT PUNCH MAISON

40€/ litre (8 personnes)
Punch fait maison, au rhum ambré, épices et jus de fruits locaux,
servi bien frais

FORFAIT BULLES

Champagne Blanc de Blancs - 9€/personne soit 1 coupe
Champagne Blanc de Blancs - 16€/personne soit 2 coupes



FORFAIT AFTER

Digestifs, spiritueux et sodas
•55€/bouteille (clan Campbell, rhum Havana, Absolut vodka, get
27, chartreuse...)
A commander 1 semaine avant

FORFAIT HOUBLON

Bière fraîche au fût pour votre événement
Fût de 20L soit 80 demis à 320€/TTC
Fût de 30L soit 120 demis à 480€/TTC