



# 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

# 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

