

# *A comme... Apéritifs*

## *Première Version*

*30 € par personne*

Open bar d'une heure comprenant Famous Grouse, Dewar's White Label, Four Roses, Gordon's, Absolut, Bacardi, Porto Croft 10 ans, Martini Rouge, Martini Blanc, Martini Extra Dry, Campari, Ricard, Heineken, Tonic, Coca Cola, Perrier, Evian, jus d'orange, jus de tomate

## *Deuxième Version*

*35 € par personne*

Open bar d'une heure comprenant Champagne, Tonic, Coca Cola, Perrier, Evian, jus d'orange, jus de tomate

## *Troisième Version*

*40 € par personne*

Open bar d'une heure comprenant Champagne, Famous Grouse, Dewar's White Label, Four Roses, Gordon's, Absolut, Bacardi, Porto Croft 10 ans, Martini Rouge, Martini Blanc, Martini Extra Dry, Campari, Ricard, Heineken, Tonic, Coca Cola, Perrier, Evian, jus d'orange, jus de tomate

## *Quatrième Version*

*50 € par personne*

Open bar d'une heure comprenant Champagne Deutz Millésimé, Famous Grouse, Dewar's White Label, Four Roses, Gordon's, Absolut, Bacardi, Porto Croft 10 ans, Martini Rouge, Martini Blanc, Martini Extra Dry, Campari, Ricard, Heineken, Tonic, Coca Cola, Perrier, Evian, jus d'orange, jus de tomate

En complément, notre Chef des Cuisines, Yannick Alléno, vous propose :

*Assortiment des gougères, 6 € par personne  
4 créations par personne, 16 € par personne  
6 créations par personne, 24 € par personne  
12 créations par personne, 40 € par personne*