



Le Rouge Gorges
Restaurant Traditionnel
Evènementiel – Salle de Réception

17 Rue du Coteau – ZA du Pré Neuf
49190 Gorges

Tél : 02.28.21.64.93 / 06.82.86.28.32

Mail : fabrice.roy16@orange.fr

Cocktails déjeunatoires ~ dinatoires

<i>Compositions</i>	<i>Prix par Personne TTC.</i>
Salé	
• 1 Turban de courgette jambon de pays et chèvre	1.80€
• 1 Brochette de tagine de poulet au citron	1.80€
• 1 Brochette de gambas, persillade mexicaine	2.40€
• 1 Petit pain garnit au saumon fumé	1.90€
• 1 Mini sandwich jambon de pays	1.70€
• 1 Cuillère: mangue, banane, poivron, poitrine rôtie	1.70€
• 1 Navette rosbif	1.70€
• 1 Verrine tomate basilic, melon	1.20€
• 1 Verrine composée	1.40€
• 1 Cassolette trois saveurs	1.70€
• 1 Petite bouchée du marché	1.20€
• 1 Wrap ou tartine de légumes confits	1.20€
Sucré	
• 1 Mini Paris Brest	1.20€
• 1 Mini éclair chocolat	1.20€
• 1 Mini gland au Grand Marnier	1.20€
• 1 Tartelette citron	1.20€
• Pour les macarons	1.20€
Total 12 salés + 4 sucrés	24.50€

Livraison gratuite pour plus de 28 personnes.

Prestations

- **Vaisselle** (une assiette, un verre apéritif, un verre à vin, une flûte), **nappage du buffet et serviettes couleurs** 2.30€
- **Installation du buffet et prestation de service, 28 personnes minimum** 8.90€

Total compositions + prestations **35.70€**

Boissons

• Cocktail Festif, 35 cl	4.50€	• Champagne	30€ à 50€
• Rosé ou Rouge du Pays	6€	• Cidre fermier brut ou doux	5.90€
• Blanc du Pays (Morgon, Brouilly, Quincy ...)	9€ à 18€	• Bière, 50 cl	1.20€
• Muscadet sur Lie	7€	• Bière, fût de 30L	95€
• Muscadet cru Clisson	17€	• Bib de Vin, 10L	36€
• Saint Chinian, Faugère	8€	• Raisin Pétillant	5.70€
• Bordeaux, Côte du Rhône	18€ à 24€	• Jus de fruits	3.60€
• Mousseux	7.80€	• Breiz Cola	2.40€
• Méthode traditionnelle	12.50€	• Eau Pétillante	2€
		• Eau Minérale	0.70€

Merci d'indiquer le nombre de personne une semaine à l'avance.