

## Forfaits Restauration Rock&Bleau

### **Café d'accueil**

Gâteau, mini sandwiches, fruits, jus, café, thé, eau, eau aromatisée.

**Prix : 10€ HT par personne**

### **Petit-déjeuner Complet**

Café, thé, jus de fruits, sélection de pains, beurre, confitures, viennoiseries, fruits frais, yaourts, choix de céréales, fromages

**Prix : 16€ HT par personne**

### **Brunch**

Buffet chaud et froid incluant des œufs, saucisses, bacon, crudités, salades composées, fruits, desserts

**Prix : 28€ HT par personne**

### **Déjeuner/Dîner Buffet**

Entrées, plats principaux (viande et végétarien), accompagnements, desserts

Boissons incluses : eau, jus, café, thé

**Prix : 38€ HT par personne ou 40€ HT avec fromage**

### **Déjeuner Menu 2 plats (table d'hôte)**

1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert + thé, eaux, café

**Prix : 26,00 € HT par personne**

### **Dîner / déjeuner BBQ**

Assortiments de viandes + accompagnements + desserts + boissons (thé, softs eaux, café) **Prix : 75,00 € HT par personne**

### **Apéritif**

1 ou 2 verres d'alcool + softs + assortiment réduit de pièces salées ou sucrées ou de planches

**Prix : 22,00 € HT par personne**

### **Menu découvert Brésil**

Ce menu spécial est une célébration de la cuisine brésilienne, offrant une expérience culinaire unique en quatre plats + apéritif. Chaque plat est soigneusement préparé pour mettre en valeur les saveurs authentiques et les ingrédients frais de la cuisine brésilienne, vous permettant de découvrir une variété de mets typiques dans un cadre élégant et convivial.

Boissons incluses : eau, jus, café, thé, caipirinha

**Prix : 105€ HT par personne**

### **Menu de Gala**

Apéritif et amuse-bouches

Entrée, plat principal, fromage, dessert

Vins sélectionnés inclus

**Prix : 135€ HT par personne**

### **Pause Gourmande**

Boissons chaudes, jus de fruits, assortiment de pâtisseries et fruits frais

**Prix : 10€ HT par personne**

### **Cocktail Dînatoire / déjeunatoire**

Sélection de canapés, verrines, mini-quiches, brochettes, desserts miniatures, sur la base de 20 pièces par personne

Boissons : thé, eaux, café, jus, sodas

**Prix : 60€ HT par personne**

### **Pique-nique Éco-responsable**

Panier individuel comprenant sandwich artisanal, salade, fruit, dessert, boisson

Tous les emballages sont biodégradables

**Prix : 22€ HT par personne**

## **Options de Boissons**

### **Open Bar**

Notre open bar comprend une sélection de cocktails avec et sans alcool, vins, bière, et softs pour une durée déterminée. Cette option est idéale pour des réceptions et soirées où les invités peuvent profiter d'une variété de boissons à volonté.

**Prix : 30,00 € HT par personne pour 1h30**

### **Forfait Bière**

Le forfait bière offre aux invités un choix de trois bières par personne, sélectionnées parmi nos bières locales et internationales. C'est une excellente option pour les amateurs de bière souhaitant déguster différentes variétés.

**Prix : 13,00 € HT par personne**

### **Forfait Boissons**

Ce forfait inclut trois boissons par personne, au choix parmi une sélection de vins, bières, ou softs. Parfait pour accompagner un dîner, soirée ou un cocktail dînatoire.

**Prix : 16,00 € HT par personne**

### **Forfait Softs**

Idéal pour les participants ne consommant pas d'alcool, ce forfait comprend deux boissons non alcoolisées par personne, choisies parmi une gamme de sodas et de jus de fruits.

**Prix : 5,00 € HT par personne**

### **Droit de Bouchon**

Pour ceux qui préfèrent apporter leur propre vin ou champagne, nous proposons un droit de bouchon. Cela permet aux invités de profiter de leurs boissons préférées tout en utilisant les services de notre établissement.

**Prix : 10,00 € HT par bouteille**

### **Prestation Vin**

Le forfait est basé sur la consommation d'une bouteille pour trois personnes, permettant aux invités de déguster divers vins qui mettent en valeur les plats servis lors de l'événement.

**Prix : 6,00 € HT par personne**

Tous les menus sont préparés en utilisant des produits locaux et de saison pour garantir la fraîcheur et soutenir les producteurs locaux. Nos offres peuvent être personnalisées pour répondre à des besoins spécifiques tels que des régimes alimentaires particuliers (végétarien, sans gluten, allergènes spécifiques).

N'hésitez pas à nous contacter pour discuter de vos besoins spécifiques et pour toute demande de personnalisation. Nous sommes là pour faire de votre événement une expérience mémorable et savoureuse.