



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

Compositions

Prix par
Personne
TTC.

Salé

- 1 Turban de courgette jambon de pays et chèvre 2.10€
- 1 Brochette de tagine de poulet au citron 2.10€
- 1 Brochette de gambas, persillade mexicaine 2.90€
- 1 Petit pain garnit au saumon fumé 2.30€
- 1 Mini sandwich jambon de pays 1.90€
- 1 Cuillère: mangue, banane, poivron, poitrine rôtie 1.90€
- 1 Navette rosbif 1.90€
- 1 Verrine tomate basilic, melon 1.90€
- 1 Verrine composée 1.70€
- 1 Cassolette trois saveurs 1.90€
- 1 Petite bouchée du marché 1.50€
- 1 Wrap ou tartine de légumes confits 1.50€

Sucré

- 3 Mignardises 4.20€
- Paris Brest, éclair chocolat ou café, Salammbô, tartelette citron, chiboust, tartelette framboise, choux caramel, les macarons...

Total 12 salés + 3 sucrés 27.80€

Livraison gratuite pour plus de 28 personnes.

Prestations

- **Vaisselle**(un verre apéritif, un verre à vin, une flûte), **nappage du buffet et serviettes couleurs** 2.90€
- **Installation du buffet et prestation de service, 28 personnes minimum** 10€

Total compositions + prestations 40.70€

Boissons

- | | |
|--|--|
| • Cocktail Festif, 35 cl 4.90€ | • Champagne 35€ à 70€ |
| • Rosé ou Rouge du Pays 12€ | • Cidre fermier brut ou doux 6.90€ |
| • Blanc du Pays (Morgon, Chinon, Brouilly, Quincy ...) 14€ à 25€ | • Bière, 50 cl 1.90€ |
| • Muscadet sur Lie 12€ | • Bière, fût de 30L 120€ |
| • Muscadet cru Clisson 20€ | • Bib de Vin, 10L 40€ |
| • Saint Chinian, Faugère 12€ | • Raisin Pétillant 6.90€ |
| • Bordeaux, Côte du Rhône 20€ à 27€ | • Jus de fruits 3.90€ |
| • Mousseux 12€ | • Breiz Cola 2.90€ |
| • Méthode traditionnelle 17€ | • Eau Pétillante 2.50€ |
| | • Eau Minérale 0.90€ à 2.50€ |

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