



**LE CANARD  
SUR LE TOIT**

Hôtel • Restaurant • Séminaires

# COCKTAIL

PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire - **Réception en salon privé**

Cocktail à partir de 30 participants



# COCKTAIL

Printemps été 2025

DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE - 48€



## Côtés salés

**PLANCHE A L'ITALIENNE** : Tresse de mozzarella di Buffala, Burrata, stracciatella au pesto, duo de tomates cerises au basilic, tranches de Speck, tranches de mortadelle aux pistaches, focaccia aux olives.

### ASSORTIMENT DE BOUCHÉES SALÉES :

- Stracciatella au pesto et tomates séchées
- Tartare de bœuf au soja
- Mousse de chèvre aux noix
- Crémeux de guacamole et saumon fumé

**CRÉMEUX DE PETITS POIS** : à la mousse de chèvre frais

**NAVETTE AU TARTARE D'OEUF MIMOSA** : aux œufs de poissons

**MINI BURGERS** : à l'effilochée de Canard confit, crème cheese à la moutarde, fondue de vieux cantal

**BAR A GNOCCHI** : sauce au Gorgonzola ; sauce à la Sicilienne / Gnocchis frits farcis

## Côtés sucrés

**TARTELETTE** : au chocolat et pop-corn caramélisées

**CHEESECAKE** : aux fraises et au basilic

**TARTARE DE FRUITS DE SAISON** : chantilly à la menthe

***INCLUS*** : VINS (ROUGE, BLANC OU ROSÉ)  
EAUX MINÉRALES ET GAZEUSES & CAFÉ

Tous nos plats sont issus de produits frais élaborés sur place et cuits sur le moment

# Les Bulles

*OPTION APÉRITIF - SUR DEVIS*

## **CHANDON GARDEN SPRITZ**

et biscuits apéritifs *OPTION A 11.00€/PERS*

## **CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)**

et biscuits apéritifs *OPTION A 12.00€/PERS*

♥ COUP DE COEUR DU CANARD ♥

## **CHAMPAGNE (MAISON MOËT & CHANDON)**

et 5 canapés par personne *OPTION A 22.00€/PERS*

**CHANDON**  
*Garden*  
SPRITZ

MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE  
★

## Tarifs Cocktail

TTC

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 48.00€

### Apéritifs

- Champagne (Maison Moët & Chandon - la coupe) 12.00€
- Punch ou Sangria blanche 7.00€
- Apéritifs divers Sur devis
- Variation de vins (rouge, blanc ou rosé) 5.50€
- Softs (jus, soda, eaux minérales plates et gazeuses) 4.00€
- Assortiment de 5 canapés 12.00€
- Coupe de champagne et 5 canapés 22.00€

### Options (sur devis)

- Cocktails ( punch, sangria, mojitos...)
- Open bar
- Divers ateliers (*découpe de foie gras, jambon ibérique, saumon fumé ...*) 
- Plateau de fromages à piquer de chez Jeannot
- Bar à fruits de mer
- Bar à huîtres
- Gâteau commun 

### Champagnes

- Champagne Mercier (Maison Moët & Chandon) 65.00€
- Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 70.00€
- Droit de bouchon Champagne 10.00€

---

### Équipements

- Forfait sonorisation 160.00€
- Vidéo projecteur avec écran 80.00€



## Déborah Rinaldo

*Responsable commerciale*

05 82 74 18 32

deborah@canardsurletoit.com



## Léa Pierre

*Attachée Commerciale*

05 82 74 18 32

servicecommercial@canardsurletoit.com



## Jessica Fiorido

*Attachée logistique*

05 82 74 18 32

servicecommercial@canardsurletoit.com