

PRIVATISE

LE VINTAGE

-  À PARTIR DE 40 PERSONNES MINIMUM
-  SOUS CERTAINES CONDITIONS
-  NOUS ORGANISONS TOUT POUR TON ÉVÈNEMENT
-  MISE À DISPOSITION D'UN DJ ENTRE 21H ET 01H OU 22H ET 02H
-  SERVICE D'UN PORTIER POUR GARANTIR LE CARACTÈRE PRIVÉ DE TON ÉVÈNEMENT : 150€ DE PARTICIPATION (SANS OBLIGATION)



COMPOSE TON « WALKING DINNER »

FORMULE TAPAS

26€/PERS

10 TAPAS

CHAQUE INVITÉ RECEVRA 1 PIÈCE DE
CHAQUE TAPAS
(ATTENTION, CERTAINS TAPAS
COMPTENT POUR 2 OU 3 PIÈCES)

FORMULE TAPAS + DESSERT

34€/PERS

10 TAPAS + 2 DESSERTS

CHAQUE INVITÉ RECEVRA 1 PIÈCE DE
CHAQUE TAPAS / DESSERT
(ATTENTION, CERTAINS TAPAS
COMPTENT POUR 2 OU 3 PIÈCES)

TAPAS SUPPLÉMENTAIRES : 2€/TAPAS

CHOISIS TES TAPAS (10 PCS)

NACHOS ET SON CHILI CON CARNE,
GUACAMOLE & CHEDDAR
(1 PLANCHE POUR 5 PERSONNES)

BÂTONNETS DE CRUDITÉS ET TZATZIKI,
HUMMUS ET GRISSINI
(1 PLANCHE MIXTE POUR 4 PERSONNES)

VERRINE DE VELOUTÉ DE POTIRON

VERRINE DE MOUSSE DE SAUMON

VERRINE DE CRÈME DE COURGETTE

NEMS DE POULET, SAUCE AIGRE-DOUCE

MINI-QUICHE AU CHÈVRE ET LÉGUMES
PROVENÇAUX

SAMOSA AUX LÉGUMES, SAUCE AIGRE-
DOUCE

ARANCINI AU CHOIX :
BOEUF / CHAMPIGNONS ET MOZZARELLA
COMPTE POUR 2 TAPAS

TEMPURA DE SCAMPIS,
SAUCE AIGRE-DOUCE

MINI-CROQUETTE AU CHOIX : FROMAGE /
CREVETTES / BOEUF / JAMBON IBÉRIQUE
COMPTE POUR 2 TAPAS

GYOZAS, SAUCE SOJA AU CHOIX :
CREVETTES / BŒUF / POULET

CALAMAR À LA ROMAINE, SAUCE TARTARE

CASSOLETTE DE RAVIOLE À LA TRUFFE ET
CHAMPIGNONS, SAUCE CRÈME AU PARMESAN
COMPTE POUR 2 TAPAS

MINI-BURGER
« DANS UN PAIN BRIOCHÉ, 70 GR DE VIANDE
DE BŒUF, CHEDDAR, OIGNONS CARAMÉLISÉS,
SALADE, TOMATES, SAUCE GIANT »
COMPTE POUR 3 TAPAS

CASSOLETTE DE MINI-BOULETTES DE
VOLAILLE, CURRY VERT ET LAIT DE COCO,
LÉGUMES CROQUANTS
COMPTE POUR 2 TAPAS

MINI-BURGER VEGGIE
« DANS UN PAIN BRIOCHÉ, CROQUETTE VÉGÉ-
TARIENNE FAITE MAISON, PESTO VERT, RO-
QUETTE, TOMATE, CHEDDAR »
COMPTE POUR 3 TAPAS

CASSOLETTE DE MINI-BOULETTES
VÉGÉTARIENNES, CURRY VERT ET LAIT DE
COCO, LÉGUMES CROQUANTS
COMPTE POUR 2 TAPAS

CHOISIS TES DESSERTS (2 PCS)

CRUMBLE AUX POMMES

CHEESECAKE, COULIS DE FRUITS ROUGES

MOUSSE AU CHOCOLAT

MUFFINS CHOCOLAT BLANC ET
FRAMBOISES

GLACE VANILLE, ANANAS FRAIS
AU CARAMEL, COCO RÂPÉE

MUFFINS THÉ MATCHA ET COCO

INFOS & RÉSERVATIONS : +32 (0)488060170