

## Cocktail Convivial 14.50 €

Choix de 2 cocktails alcoolisés (Kir, punch, sangria)  
Jus de Fruits, sodas, eaux  
6 amuse-bouches salés et/ou sucrés par exemple :

Quelques exemples :

- Navette au Mousson de Canard
- Mousse de légumes en verrine
- Quiche oignons, champignons ou poireaux
- Pizza jambon-fromage
- Verrine Guacamole-Crevettes
- Melon à l'Italienne
- Sandwich Club en trio
- Feuilletés chauds
- Picorettes de Charcuteries
- Picorettes de fromages
- Blanc-Manger et son coulis de fruits
- Mini Tarte aux Pommes
- Mini gâteau chocolat

Nos tarifs s'entendent :

- à partir de 20 convives
- sur nombre annoncé 48 heures à l'avance (les enfants peuvent compter pour des demi-parts)
- service compris
- buffet consommé debout dans une salle de dimension appropriée
- d'une durée approximative de 1h à 3 heures selon formule (supplément horaire à étudier pour un temps plus long)

## Cocktail Copieux 19.50 €

Kir pétillant et ses crèmes **ou**  
Choix de 3 cocktails alcoolisés (Kir, punch, sangria)  
Jus de Fruits, sodas, eaux  
9 amuse-bouches salés et/ou sucrés, par exemple :

- Verrine Guacamole - Crevettes
- Melon à l'Italienne
- Mousse de légumes en verrine
- Saumon fumé sur Blini
- Mini-Wrap aux Crudités
- Tartelette de Boudin sur Compotée de Pommes
- Mini saucisson brioché
- Pilon de poulet épicés
- Tarte Poivron-Chèvre
- Tomate Cerise et Mozzarella
- Verrine de Crudités sur Sarasson
- Samoussa veggy
- Panna Cotta et son coulis de fruits
- Mini Tartelette citron

## Apéritif Dînatoire 39.80€

Kir pétillant et ses crèmes  
Jus de fruits, sodas, eaux  
CDR Guigal blanc et rouge  
Café  
18 amuse-bouches salés et sucrés, par exemple :

- Saumon Fumé sur Blini
- Verrine Guacamole - Crevettes
- Melon à l'Italienne
- Verrines de légumes de saison
- Foie gras sur pain d'épices
- Navettes garnies charcuterie ou poisson
- Tarte au Boudin sur Compotée de Pommes
- Tomates antiboises
- Brochettes de Gambas au Chorizo
- Bouchées aux escargots
- Accras de Morue
- La ronde des pains et fromages
- Mini gâteau au chocolat
- Mini Tartelette fruits
- Eclair vanille et/ou Chocolat
- Mini chou chantilly
- Macaron



Domaine de la Barollière  
2250, route de la Barollière  
42740 Saint-Paul-en-Jarez



**Restaurant ouvert 7j./7**  
**40 Chambres**  
**Séminaires - Parc**

# Domaine de la Barollière



**Vins d'Honneur &  
Apéritifs Dinatoires**

**-Saison Été 2026-**

2250, route de la Barollière  
42740 St-Paul-en-Jarez  
Tel : 04 77 22 71 05  
info@barolliere.com  
www.barolliere.com

---

Tél : 04 77 22 71 05  
Email : [info@barolliere.com](mailto:info@barolliere.com)  
Site : [www.barolliere.com](http://www.barolliere.com)

