

Cocktail Convivial 14€

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
- Avocat aux crevettes
- Melon à l'italienne
- Toast charcuterie
- Pain Surprise
- Blanc-Manger et son coulis de fruits
- Mini Tarte aux Pommes
- Mini gâteau chocolat
- Picorettes de charcuterie
- Picorette de fromage

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 €

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 :

- Avocat aux crevettes
- Melon à l'italienne
- Mousse de légumes en verrine
- Saumon sur Blini
- Wrap aux Crudités
- Tartelette de Boudin sur Compotée de Pommes
- Mini saucisson brioché
- Ailerons de poulets
- Tarte Poivron-Chèvre
- Panna Cotta et son coulis de fruits
- Mini Tartelette citron
- Tomate Cerise et Mozzarella
- Samoussa veggy
- Vérine de Crudités sur Sarasson

A la carte :

Kir	3,30 €
Kir pétillant :	4,20 €
Apéritifs divers à partir de	3,60 €
Jus de fruits et Sodas :	3,10 €

Apéritif Dînatoire 39€

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

- Avocat aux crevettes
- Saumon Fumé sur Blini
- Melon à l'italienne
- Verrines de légumes de saison
- Navettes garnies charcuterie ou poisson
- Tarte au Boudin sur Compotée de Pommes
- Tomates antiboises
- Brochettes de Gambas au Chorizo
- Bouchées aux escargots
- Crevettes bouquet en marinade
- 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 hiver 2025-

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
Site : www.barolliere.com

