



**CITÉ
IMMERSIVE
VIKING**

&

?Cirette

Collection 2024

le Traiteur

Introduction

POURQUOI ORGANISER UNE RENCONTRE ?

Réunir pour présenter, remercier, fédérer, transmettre, faire adhérer et surtout partager.

L'événementiel est l'expertise idéale pour connecter et créer du lien social, il génère une expérience de marque qui elle engendre un souvenir.

COMMENT ABORDER VOTRE RECEPTION ?

Notre réflexion part toujours de vos attentes !

Vous souhaitez un projet fiable, bien ficelé et une logistique au cordeau ?

Alors si vous êtes ici en train de nous lire c'est que vous cherchez un partenaire qui soit capable de réaliser une opération cohérente avec vos valeurs sociétales et environnementales.

Que ce soit pour un événement interne ou bien externe, rassurez-vous, nous avons bien conscience que les enjeux sont différents !

C'est pour cette raison que nous avons conçu différents types de cocktails, dans leur forme la plus simple à la plus étonnante et créative. Le tout pour répondre aux différents besoins de nos clients.



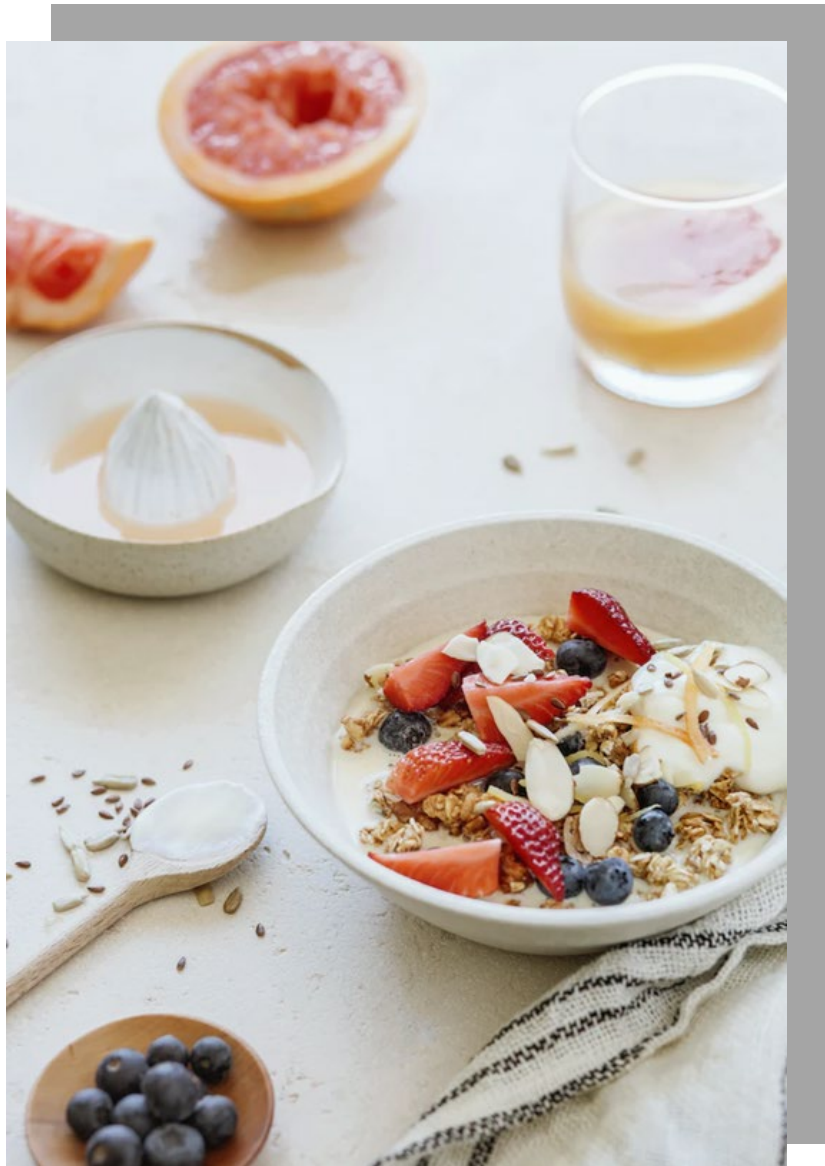


Sommaire

Introduction

Notre collection de cocktails

- ❖ Nos Accueil cafés
- ❖ Les Scandinaves cocktails By Cirette de 8 à 24 pièces
- ❖ Nos cocktails Drakkars à composer de 8 à 15 pièces
- ❖ Nos cocktails Nortmanni à composer de 18 à 24 pièces
- ❖ Le cocktail Viking (équivalence 28 pieces)
- ❖ Le cocktail Rollon
- ❖ Le cocktail Duché de Normandie
- ❖ La carte de nos boissons
- ❖ L'équipe et notre Maison



Mes Années Cafés

L'alimentaire accueil 3 pièces

- Mini croissant
- Mini pain au chocolat
- Brochette de fruits frais de saison

L'alimentaire accueil 4 pièces

- Min croissant
- Mini pain au chocolat
- Brochette de fruits frais de saison
- Cake au chocolat individuel
- Petite tarte fine aux pommes
- P'tites brioches ZigZag (pistache et cassis)

Les boissons fraîches

- Jus d'orange Alain Millat
- Jus de pomme Cox's de Normandie Alain Millat
- Vittel

Les boissons Chaudes

- Café et décaféiné
- Thé et infusions Damman frères

Scandinave Cocktail by Cirette

Notre Coffret Barman

Pour commencer quelques produits en guise d'Apéro !

Tomates confites & Moules au basilic
Cubes de mimolette
Choux fleur et sa crème aux herbes
Sticks de saucisson & Croq piment
Œufs de caille & Tomates cerises

Notre Coffret Terre et Mer

Charcuterie fine Normande assortie
Saumon fumé, citron
Cornichons, & micro-beurre
Farandole de pains

Notre Coffret Maître Affineur

Il s'agit toujours de produits bruts à partager

Demi-Livarot, Demi-Pont l'Evêque
Briquette de Neufchâtel AOP
Bûche de Chèvre Normand
Camembert AOP et Comté
Farandole de pains

Notre Coffret Primeur

Brioche de légumes croquants
Club mascarpone au curry et gouda, pesto
Macacake (fromage frais et épices trappeur)
Petit pain à la tomate, chèvre et sarriette
Moelleux au roquefort et noix
Bun's veggie fromage frais et radis

Notre Coffret Rivage

Brochette œuf de caille, sauce homard et saumon
Moelleux citron, saumon mariné et fleur
Cheesecake de truite et carotte au cumin
Club rillette de bar au poivron doux

Notre Coffret Charnu

Dôme chorizo sablé parmesan
Petit pain crème wasabi et bœuf
Canard et pomme confite au Calvados
Millefeuille de foie gras et pain d'épices
Petit club de volaille, épices indiennes

Notre Coffret Multicolore

Sablé chocolat et baie de goji
Petit cannelé
Rochet au chocolat cœur coulant
Macaron pistache
Tartelette citron
Chou craquelin chocolat noisette

Notre Coffret Estival

Carré chocolat framboise
Fraise au chocolat et éclats de pistache
Brochette de fruits frais
Finger fraise pistache
Macaron framboise
Chou craquelin fraise
Financier choco abricot et crème de pistache



Scandinave Cocktail by Cirette

■ Le principe :

Nous vous proposons ici un savant mélange : de produits type finger food présentés dans de jolis coffrets bois ainsi que des planches de produits locaux à partager avec ou sans transformation.

Avantages : Temps d'installation très rapide, pas de gêne occasionnée durant notre intervention en vos locaux. Tarification compétitive.

Ils ont une durée respective approximative de : 00H45 à 02H30.

■ Tarification :

TARIF HT PAR PERSONNE	100 à 150	151 à 200	+ de 201
8 Pièces par personne	Nous contacter	Nous contacter	Nous contacter
12 Pièces par personne	Nous contacter	Nous contacter	Nous contacter
18 Pièces par personne	Nous contacter	Nous contacter	Nous contacter
24 Pièces par personne	Nous contacter	Nous contacter	Nous contacter

Ces tarifs s'entendent *Hors Taxes* et par personne
En dessous de **100 convives** prévoir un supplément forfaitaire de **215 € HT**

■ Cette offre inclus :

- La restauration : l'alimentaire & les boissons sans alcool
- L'art de recevoir : buffets, verrerie, le nécessaire de service ...
- Le service : 1 maître d'hôtel pour 50 convives
- Présence de nos effectifs : 5h30 incluant l'installation, le service et le rangement
- Frais de déplacement : Offert sur la région Rouennaise







Nos Cocktails Drakkars de 8 à 15 Pièces

Nos créations Salées

Côté Terre

Le Bœuf

Tendre petit pain agrémenté de bœuf relevé aux épices wasabi

Le foie gras

Brochette de foie gras poivré et fruits rouges

Le tradi !

Tendres pains « figotte » surmonté de bœuf pastrami et pickles

Le p'tit club volaille

Superposition de fines couches de pain et de suprême de dinde aux épices indiennes

Le dôme hispanique

Mousse de chorizo doux, tomate et crème montée posé sur son sablé au parmesan

La truffe

Chaud froid de volaille à la truffe

Côté Mer

Le saumon

Moelleux au citron, surmonté de saumon mariné et sa fleur de bleuet

En brochette

Brochette d'œuf de caille laqué sauce homard et saumon mariné

La truite

Mini cheesecake de truite de Fécamp, carotte et cumin

Le haddock

Brochette de haddock fumé, mousse citron et radis snacké

Le p'tit club

Rillettes de bac au poivron doux



Les Cocktails Drakkars 8 a 15 Pieces Suite ...

Côté Jardin (Végé)

Le Ti'pois timut

La vie en rose

Radis poché au vinaigre de framboise, émulsion betterave et raifort

Nos Créations Chaudes

Elles seront servies exclusivement au plateau par nos effectifs

Chaud Devant !

Quiche nature

Quiche à la tomate et brisure d'olives

Le pic

Petit tournedos de bœuf lardé

Petit chou façon pissaladière

Chou salé garnie pissalat (anchois, huile d'olive oignons doux des Cévennes et thym)

Croc mi - croc moi

Croc au pesto, tomate et fromage de chèvre

Nos Créations Sucrées

Du bout des doigts

Les agrumes

Carré chocolat framboise

Un grand classique

Mini financier chocolat noisettes

En duo

Sablé au chocolat noir Elianza Cluizel et baie de goji

Inspiration bretonne

Tarte de pâte sablée au caramel beurre salé

Retour en enfance

Tarte de pâte sablée garnie d'une crème au carambar

Envie d'un p'tit chou ?

Chou craquelin à la fraise

Chou craquelin vanille à la fleur de sel

Les tartelettes

Tartelette pistache framboise



Nos Cocktails Drakkar de 8 à 15 Pièces

■ Le principe :

Ces formules sont idéales pour clôturer une séance plénière afin de remercier les participants de leur venue. Ou bien encore pour tout type de célébration qui doit se tenir autour d'un cocktail à valeur apéritive.

Ils ont une durée respective approximative de : 00H45 à 01H45.

■ Tarification :

TARIF HT PAR PERSONNE	100 à 150	151 à 200	+ de 201
8 Pièces par personne	Nous contacter	Nous contacter	Nous contacter
10 Pièces par personne	Nous contacter	Nous contacter	Nous contacter
12 Pièces par personne	Nous contacter	Nous contacter	Nous contacter
15 Pièces par personne	Nous contacter	Nous contacter	Nous contacter

Ces tarifs s'entendent *Hors Taxes* et par personne
En dessous de 100 convives prévoir un supplément forfaitaire de 215 € HT

■ Cette offre inclus :

- La restauration : l'alimentaire & les boissons sans alcool
- L'art de recevoir : buffets, verrerie, le nécessaire de service ...
- Le service : 1 maître d'hôtel pour 35 convives
- Présence de nos effectifs : 5h30 incluant l'installation, le service et le rangement
- Frais de déplacement : Offert sur la région Rouennaise



CITE IMMERSIVE VIKING



Nos Cocktails Montmarni de 18 à 24 Pièces

Nos créations Salées

Côté Terre

La caille

Filet de caille laqué au foie gras et ses mendiants

Le Bœuf

Tendre petit pain agrémenté de bœuf relevé aux épices wasabi

Le foie gras

Brochette de foie gras poivré et fruits rouges

Le tradi !

Tendres pains « figotte » surmonté de bœuf pastrami et pickles

Comme une sucette

Tortilla en Spirale au jambon normand et aux mille et une graine

Le p'tit club volaille

Superposition de fines couches de pain et de suprême de dinde aux épices indiennes

Le dôme hispanique

Mousse de chorizo doux, tomate et crème montée posé sur son sablé au parmesan

La truffe

Chaud froid de volaille à la truffe

En verrine

Crèmeux de gambas méditerranéenne à notre façon

Côté Mer

Le saumon

Moelleux au citron, surmonté de saumon mariné et sa fleur de bleuet

En brochette

Brochette d'œuf de caille laqué sauce homard et saumon mariné

Le Thon

Petite pince de thon, radis et citron confit

La truite

Mini cheesecake de truite de Fécamp, carotte et cumin

Le haddock

Brochette de haddock fumé, mousse citron et radis snacké

Le p'tit club

Rillettes de bar au poivron doux

En pince

Pince de saumon confit et petits pois wasabi



Nos Cocktails Montmarni de 18 à 24 Pièces

Côté Jardin (Végé)

Macacake

Macaron aux herbes et fromage aromatisé aux épices trappeur

Le Ti'pois timut

La vie en rose

Radis poché au vinaigre de framboise, émulsion betterave et raifort

Le moelleux

Moelleux au Roquefort et noix

Nos Créations Chaudes

Elles seront servies exclusivement au plateau par nos effectifs

Chaud Devant !

Quiche nature

Quiche à la tomate et brisure d'olives

Le pic

Petit tournedos de bœuf lardé

Petit chou façon pissaladière

Chou salé garnie pissalat (anchois, huile d'olive oignons doux des Cévennes et thym)

Croc mi - croc moi

Croc au pesto, tomate et fromage de chèvre

Nos Créations Sucrées

Du bout des doigts

Les agrumes

Financier abricot, boule abricot et crème de pistache

Carré chocolat framboise

Un grand classique

Mini rocher à la noix de coco

Mini financier chocolat noisettes

En duo

Sablé au chocolat noir Elianza Cluizel et baie de goji

Inspiration bretonne

Tarte de pâte sablée au caramel beurre salé

Retour en enfance

Tarte de pâte sablée garnie d'une crème au carambar

Envie d'un p'tit chou ?

Chou craquelin à la fraise

Chou craquelin vanille à la fleur de sel

Les tartelettes

Tartelette pistache framboise

Tarte tatin revisitée

Nos Cocktails Montmarni de 18 à 24 Pièces

■ Le principe :

Ces formules ont une valeur dînatoire, c'est-à-dire qu'elles remplacent, en termes de grammage, un dîner servi à table.

Ce type de restauration convient au plus grand nombre dû à la grande variété de mets proposés.

Elles ont une durée respective approximative de : 02H00 à 02H30.

■ Tarification :

TARIF HT PAR PERSONNE	100 à 150	151 à 200	+ de 201
18 Pièces par personne	Nous contacter	Nous contacter	Nous contacter
20 Pièces par personne	Nous contacter	Nous contacter	Nous contacter
24 Pièces par personne	Nous contacter	Nous contacter	Nous contacter

Ces tarifs s'entendent *Hors Taxes* et par personne
En dessous de **100 convives** prévoir un supplément forfaitaire de **215 € HT**

■ Cette offre inclus :

- La restauration : l'alimentaire & les boissons sans alcool
- L'art de recevoir : buffets, verrerie, le nécessaire de service ...
- Le service : 1 maître d'hôtel pour 35 convives
- Présence de nos effectifs : 6h00 incluant l'installation, le service et le rangement
- Frais de déplacement : Offert sur la région Rouennaise







Le Cocktail Viking

Les produits locaux Salés

Le stand du Charcutier

Stick de saucisson des Roches Blanches
Saucisson du marin de Cany Barville
Andouille de Vire, Mini saucisse au piment
Filet de porc séché de Cany Barville
Rosette fuseau de Cany Barville
Cornichons, micro-beurre d'Isigny
Assortiment de pain tranchés

Le stand du Boucher

Côte de bœuf normande
Brochette de poulet et pommes de Normandie
Filet de canard de Ouainville
Sauce au poivre
Sauce béarnaise

Le stand du Poissonnier

Rillettes de cabillaud de nos côtes
Haddock fumé de Fécamp
Truite fumée de Fécamp
Maquereau aux poivres
Moules en escabèche
Bulots et Mayonnaise
Hareng fumé et pommes de terre rattes
Beurre d'Isigny
Assortiment de pain tranchés

Les produits laitiers locaux

Le stand du Fromager

Galet d'albâtre fermier,
Pont l'Evêque au lait cru AOP
Cœur de neufchâtel AOC
Camembert au lait cru AOP
Camembert au Calvados, Livarot lait cru
Double bonde de Neufchâtel fermier
Bûchette de chèvre Normand cendré
Briquette de Neufchâtel fermier AOP
Graval double crème, Crottin de chèvre frais
Pavé d'Auge et Beurre d'Isigny
Assortiment de pain tranchés

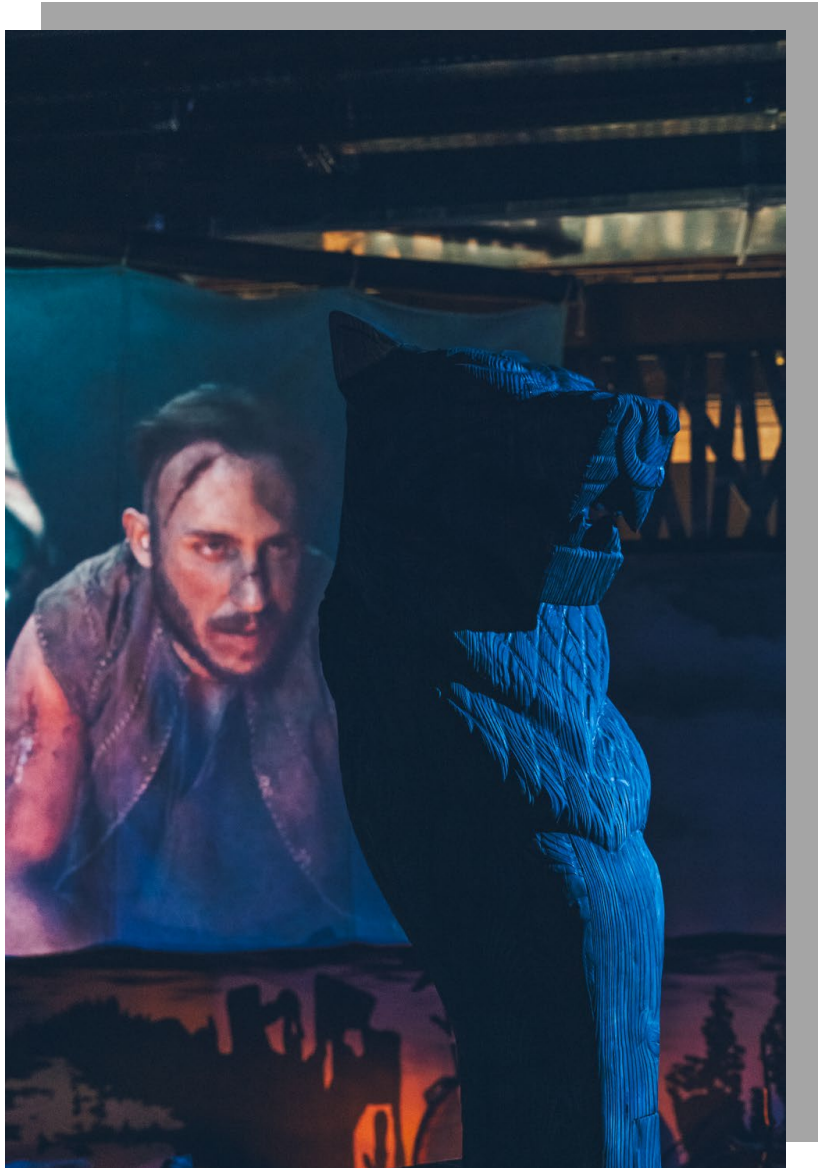
5 fruits et légumes par jour

Le stand du Maraicher

Tomates cerises
Chou-fleur
Bâtonnets de carotte de Créance
Radis roses, Bâtonnets de concombre
Chips vitelottes
Crème épaisse d'Isigny

Le stand du Fruitier

Kiwis en morceaux
Abricots moelleux à l'ancienne
Pruneaux d'Agen dénoyautés
Ananas entier en morceaux
Raisin noir et Raisin blanc



Notre Cocktail Viking

■ Le principe :

Parce que la qualité commence par la sélection de bons produits au bon moment, nous proposons une sélection de **produits régionaux**, à déguster simplement, avec ou sans transformation.

Les maîtres mots ici sont **la simplicité** et **la convivialité** !

Faites vivre à vos invités une **expérience différente** et **revisitez** avec eux les codes du cocktail traditionnel. L'échange ne se fait plus face au buffet mais autour des valeurs gustatives de notre terroir.

L'intégralité du mobilier est en bois naturel : **Zéro nappage**

Ils ont une durée respective approximative de : 02H00 à 02H30.

■ Tarification :

TARIF HT PAR PERSONNE	100 à 150	151 à 200	+ de 201
28 Pièces par personne	Nous contacter	Nous contacter	Nous contacter

Ces tarifs s'entendent **Hors Taxes** et par personne
En dessous de **100 convives** prévoir un supplément forfaitaire de **215 € HT**

■ Cette offre inclus :

- **La restauration** : l'alimentaire & les boissons sans alcool
- **L'art de recevoir** : buffets, verrerie, le nécessaire de service ...
- **Le service** : 1 maître d'hôtel pour 35 convives
- **Présence de nos effectifs** : 6h00 incluant l'installation, le service et le rangement
- **Frais de déplacement** : Offert sur la région Rouennaise





Le Cocktail Rollon

L'Atelier

Un Panini peut être ?

Notre chef cuit de tendres paninis minute. Pas d'inquiétude pour les déguster, il les coupera en segments

Le tradi : Tomate, mozzarella et roquette

Le fermier : Emincé de volaille normande, mozzarella et pesto

Le bikini : Crème de truffe et mozzarella

Nos Créations Salées

Le bar à Wraps

Wrap de bœuf au cumin et sauce blanche

Saumon fumé et sauce cocktail

Wrap végé garni de fromage blanc et de légumes croquants de saison

Inspiration de Berlin

Roll de crevettes aux herbes fraîches et éclats de granny smith

Le briochain

Petit bun's de canard confit et sa compotée d'oignons au thym

Le fish

Hamburger de cabillaud, aioli et pomme granny

Burger à la française

Hamburger de bœuf pastrami et pickles

Le Norvégien

P'tit pain bagel garni de volaille rôtie aux échalotes, chèvre et miel

Le p'tit club volaille

Superposition de fines couches de pain et de suprême de dinde au curry et herbes aromatiques

Le p'tit club de la mer

Superposition de fines couches de pain blanc, saumon fumé et tapenade de poivron doux

Le Végétarien

Superposition de fines couches de pain, mascarpone au curry et gouda

Nos Créations Chaudes

Les classiques

Mini hot ketchup

Roll de boudin noir aux pommes et mendiants

Mini burger Normand poulet camembert AOP

Pain bretzel de bœuf pastrami et comté

Nos Créations Sucrées

Les classiques

Beignet à la pomme

Beignet au chocolat

Crêpe façon wrap à la pomme, au caramel et ses noisettes

Chou craquelin à la fraise

Chou craquelin vanille fleur de sel

Chou craquelin chocolat noisettes



Le Cocktail Rollon de 18 Pièces

■ Le principe :

Il s'agit là des grands classiques de la restauration de rue connus de tous, revus et corrigés.

Le tout dans une ambiance dans l'air du temps

Pas de chichi : que du fun !

Il a une durée respective approximative de : 02H00.

■ Tarification :

TARIF HT PAR PERSONNE	100 à 150	151 à 200	+ de 201
18 Pièces par personne	Nous contacter	Nous contacter	Nous contacter

Ces tarifs s'entendent *Hors Taxes* et par personne
En dessous de **100 convives** prévoir un supplément forfaitaire de **215 € HT**

■ Cette offre inclus :

- La restauration : l'alimentaire & les boissons sans alcool
- L'art de recevoir : buffets, verrerie, le nécessaire de service ...
- Le service : 1 maître d'hôtel pour 35 convives
- Présence de nos effectifs : 6h00 incluant l'installation, le service et le rangement
- Frais de déplacement : Offert sur la région Rouennaise





Le Cocktail Duché de Normandie

Les Ateliers

Animation culinaire réalisée par un cuisinier en tenue sur derrière le buffet

Ceviche de Bar

Le principe de cet atelier est de proposer à vos invités un ceviche de bar. Les filets sont émincés en petites lamelles et agrémentées de notes de pomme Granny Smith, puis assaisonnées d'un jus légèrement acidulé.

Le ceviche sera présenté en quenelle sur :

- ❖ Toast croustillant de pain ficelle
- ❖ Quelques grains de Caviar d'Aquitaine de la Maison Sturia

Nuages Blancs

Le principe de cet atelier est de réaliser minute devant vos convives propose une pomme de terre ratte en purée servie tiède et émulsionnée minute à l'aide de bombonnes à Chantilly, parfumée à la truffe.

- ❖ Nous y ajoutons une p'tite lamelle de truffe noir en guise de finition
- ❖ Elle se déguste dans des petites coupelles à l'aide d'une petite cuillère à café.

Le bœuf façon Rossini

Le principe de cet atelier : A l'aide d'un réchaud électrique, le chef saisira de tendres filets de bœuf devant vos convives. Il les servira dans des assiettes à pain qu'il complètera :

- ❖ D'une p'tite sauce foie gras poêlé qui va bien !
- ❖ D'une duxelles de champignons

Hamburger de Homard

Le principe de cet atelier : A l'aide d'une plancha, le chef, en simultané, snack les queues de homard et fait tiédir les pains à burger sur chacune de leur face.

- ❖ Nous y ajoutons une petite salade ciselée et quelques dés de tomates
- ❖ Sauce cocktail très légère, c'est prêt, Il n'y a plus qu'à les consommer !



Le Cocktail Duché de Normandie

Nos Créations Salées

Ces produits seront servis exclusivement sous cloche en verre avec un effet fumé pour le côté waouh !

La Langoustine

Tartelette de tartare de langoustine au subtil mélange de Granny Smith
(Fond de tartelette philo, garni au moment du tartare, puis assaisonnés, d'un jus de citron et de fleur de sel)

Le Veau

Croustille de picatta de veau
(fine tranche de veau garnie d'une purée au citron confit, pliée en chausson et disposée sur une croustille de pain)

Le bœuf

Cornet croustillant et carpaccio de bœuf à l'huile d'Argan
(petit cornet en feuille de brick garni de salade verte émincé finement, de bœuf, copeaux de parmesan et câpres)

Le foie Gras

Cerise de foie gras glacée
(Cerise Amarena enrobée de foie gras de canard et d'un glaçage de betterave)

Façon mille-feuilles
Superposition de foie gras, mangue et pain d'épices



Le Cocktail Duché de Normandie Suite...

Nos Créations Salées Suite ...

Ces produits seront servis exclusivement sous cloche en verre avec un effet fumé pour le côté waouh !

Le Thon

Pince de radis et son mi-cuit de thon à la mousse légèrement citronnée

Le Foie Gras

Pic de foie gras poivré et son enrobé de coulis de fruits rouges

Le Tourteau

Eclair version salée garni d'éclats de tourteau, légumes de saison et petite pensée

Nos Créations Sucrées

La pistache

Finger de génoise à la pistache sur son socle de pâte sablée, crème chocolat blanc et gelée de fraise

Le rocher

Petit dôme façon rocher au chocolat et son cœur coulant

Retour en enfance

Tarte de pâte sablée garnie d'une crème au carambar

Les choux

Le tout fraise : le chou craquelin entièrement à la fraise

Les X'Travagants

Rose me Tender

Académie Frattellini

Sucette chocoletta

Le Cocktail Duché de Normandie

■ Le concept :

Votre envie est de mettre les « p'tits plats dans les grands » ? Nous vous proposons ici : une soirée privilège à tous niveaux ! Une restauration composée de **produits iconiques** aux lignes pures, modernes et fines tel que **la truffe** et le **caviar** mis en scène sur le concept d'un restaurant gastronomique éphémère.

Votre public, particulièrement habitué aux cocktails, déambulera, échangera mais ne viendra que peu jusqu'aux buffets ! C'est alors à nous d'être présents à tous moments, d'offrir **un service maximum**, laissant à vos invités la plus grande liberté.

Il a une durée respective approximative de : 02H00 à 02h30

■ Tarification :

TARIF HT PAR PERSONNE	100 à 150	151 à 200	+ de 201
18 Pièces par personne	Nous contacter	Nous contacter	Nous contacter
22 Pièces par personne	Nous contacter	Nous contacter	Nous contacter
24 Pièces par personne	Nous contacter	Nous contacter	Nous contacter

Ces tarifs s'entendent *Hors Taxes* et par personne
En dessous de **100 convives** prévoir un supplément forfaitaire de **215 € HT**

■ Cette offre inclus :

- La restauration : l'alimentaire & les boissons sans alcool
- L'art de recevoir haut de gamme : buffets, verrerie, le nécessaire de service ...
- Le service : 1 maître d'hôtel pour 20 convives et 2 chefs de cuisine
- Présence de nos effectifs : 8h00 incluant l'installation, le service et le rangement
- Frais de déplacement : Offert sur la région Rouennaise





La Carte De Nos Boissons



FORMULE Mousse

Cidre Brut et Doux de Normandie 75cl

(1 Bouteille pour 4 personnes)

Vin rouge Cabernet Sauvignon Louis François IGP
pays d'Oc

Vin Blanc Chardonnay Louis François IGP pays d'Oc

(1 Bouteille pour 6 personnes réparties entre les 2 vins)

FORMULE Bulles

Champagne Troussel Guillemard 1^{er} cru

(1 Bouteille pour 4 personnes)

Vin rouge Cabernet Sauvignon Louis François IGP
pays d'Oc

Vin Blanc Chardonnay Louis François IGP pays d'Oc

(1 Bouteille pour 6 personnes réparties entre les 2 vins)

FORMULE Pétillante

Méthode Champenoise St Charles du Roy

(1 Bouteille pour 4 personnes)

Vin rouge Cabernet Sauvignon Louis François IGP
pays d'Oc

Vin Blanc Chardonnay Louis François IGP pays d'Oc

(1 Bouteille pour 6 personnes réparties entre les 2 vins)

FORMULE Effervescence

Champagne Jacquart Mosaïque Brut 75cl

(1 Bouteille pour 4 personnes)

Vin blanc Petit Chablis domaine d'Elise

Vin rouge Château Carcanieux cru bourgeois

(1 Bouteille pour 6 personnes réparties entre les 2 vins)



Vos Contacts

Chargée de projets

Sophie LATU

02 35 88 29 98 - 06 76 22 55 76

sophie@cirette-traiteur.com

www.cirette-traiteur.com