

**DOSSIER
PRIVATISATION**



LA CAVE DU CLUB

Formule basique

La formule basique comprend du vin, de la food, et du service pour des événements allant de 19h à 2h.

COÛT DE PRIVATISATION INCLUS
20 pax = 500€ coût de privatisation
30 pax = 600€ coût de privatisation
40 pax = 700€ coût de privatisation

Forfait vin Basique

20 PAX **1400€**
12 Bouteilles

30 PAX **2300€**
20 Bouteilles

40 PAX **3100€**
30 Bouteilles

Vins :

Rouge :
Languedoc Les copains d'abord
Côtes du Rhône, Clos des Mourres
Blanc : Muscadet, Vincent Caillé

Forfait soft

Eaux plates et pétillantes
Jus abricot / mangue / raisin
Coca Cola / Coca zéro

Buffet cochon :

- Jambon Serralba 24 mois
- Chorizo de boeuf de Galice
- Saucisson sec du béarn
- Mortadelle IGP Bologne
- Rillettes de Mayenne Goronnaise
- Terrine Maison
- Tarama Maison
- Saucisse d'Aveyron Grillé
- Croquettes de Jambon de truie
- Saint Marcellin
- Comté 12 mois d'affinage

Mini Dessert du moment:

Tarte fine de saison ou
Mousse au chocolat ou
Crème brûlée

Service:

10 à 30 Pax : 1 serveur
30 à 40 Pax : 2 serveurs

Options hors forfait à payer sur place:

Cocktails:

Moscow Mule **12€**

Gin Tonic **12€**

Cocktail sans alcool **9€**

Formule premium

La formule premium comprend du vin, de la food, et du service pour des événements allant de 19h à 2h.

COÛT DE PRIVATISATION INCLUS
20 pax = 500€ coût de privatisation
30 pax = 600€ coût de privatisation
40 pax = 700€ coût de privatisation

Forfait vin premium

20 PAX **1800€**
12 Bouteilles

30 PAX **2600€**
20 Bouteilles

40 PAX **3800€**
30 Bouteilles

Vins :

Rouge :

Billard & Fils, Hautes Côtes de Beaune, 2022

Modat, Côtes du Roussillon, Comme avant, 2017

Blanc : Boyer de Bar Chardonnay

Forfait soft

Eaux plates et pétillantes

Jus abricot / mangue / pomme

Coca Cola / Coca zéro

OFFERT

Buffet cochon:

Même items que formule basique +

Buffet chaud :

- Magret du Sud Ouest
- Saucisse d'Aveyron au mètre
- Croustillant de gambas, crème de piquillos
- Poulpe grillé en persillade
- Chou Farci du chef !
- Option végé sur demande en remplacement d'un item au choix

Desserts:

Tarte fine de saison ou

Mousse au chocolat ou

Crème brûlée

Service:

10 à 30 Pax : 1 serveur

30 à 40 Pax : 2 serveurs

Options hors forfait à payer sur place:

Cocktails

Moscow Mule **12€**

Gin Tonic **12€**

Cocktail sans alcool **9€**