

## Cocktail dînatoire « Accent du Sud »

---

Une formule originale aux accents du Sud: bar à Pinchos, dégustation de vins, sangria, paella géante, en option vous pouvez agrémenter la soirée avec une ou plusieurs tables de jeu du casino du vin.

### • Le Bar à Pinchos

*Un voyage gourmand en Espagne! Les pinchos sont des spécialités catalanes servies généralement sur des toasts avec piques. Bar très visuel!*

*Selon le nombre de personnes nous proposons un variété de 10 à 15 pinchos différents.*

Tartine de piperade et chorizo

Jambon serano, fromage de brebis et confiture de figues maison

Poulet mariné à la catalanne

Brochettes de porc au épices et miel

Poisson du jour sur blinis, mozzarella fondante

Pinchos primavera (crevette, crabe, œuf...)

Croquettes de risotto

...

### • La paella géante

*Une paella maison préparée minute par le chef*

Paella royale, avec fruits de mer, poulets, chorizo, crevettes, bouillon de homard...

### • Le bar à vin

*Une dégustation de vins du Sud présentée par un sommelier*

Espagne, France, Portugal, Italie... le tour de la méditerranée dans le verre

### • Le bar à sangria

*Deux sangria proposées en dégustation*

Sangria blanche

Sangria rouge

### • En option: le casino du vin

*Choisissez d'animer la soirée de manière originale en ajoutant une ou plusieurs tables de jeu du Casino du vin.*

Table spécial méditerranée dans le verre, table des arômes...

(voir détail en page suivante)

### • Le carnet de coupons

*Pour ce type de cocktail nous conseillons le principe du carnet de coupons.*

Chaque boisson ou mets a une valeur en coupons.

Exemples:

1 pinchos = 1 coupon

1 verre de sangria = 2 coupons

1 assiette (format entrée) de paella = 3 coupons

1 verre de vin = 3 coupons

Vous choisissez ainsi le nombre de coupons que vous donnez à chaque participants (en fonction de votre budget). Les participants pourront s'ils le souhaitent acheter des coupons supplémentaires pendant la soirée.

