



## CARTE DES MENUS PRINTEMPS/ÉTÉ 2018

Pour vos séminaires, soirées, dîners,  
professionnels, cocktails...



### Contact

01 64 07 93 25

[a.michel@elysee-reception.fr](mailto:a.michel@elysee-reception.fr)

[www.elysee-reception.fr](http://www.elysee-reception.fr)



# FORMULE SÉMINAIRE

## DÉJEUNER OU DÎNER

Repas servi à table : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert (identique pour chaque participant)



### ENTRÉES au choix

- Tiramisu d'avocat au crabe et son concassé de tomate au basilic, baguettine à l'huile d'olive
- Mille-feuille au chèvre frais, jambon Serrano et sa roquette
- Tatin de légumes à la provençale, mozzarella fondante et pignons de pin grillés
- Tartare de saumon, légumes croquants au wakamé et crème de wasabi
- Salade gourmande au foie gras et fruits de saison
- Sucré-salé d'ananas et filet de volaille aux herbes fraîches
- Salade de la Brie, tartine de Brie au confit d'oignon, jambon fumé et pomme poêlée de notre région
- Duo de saumon fumé et saumon gravlax, crème d'aneth et blinis

### PLATS CHAUDS au choix

- Pavé de bœuf sur pomme Anna, crémeux de carotte au cumin
- Médaillon de veau sauce morilles, gratin de pomme de terre et tomate provençale
- Gambas rôties avec son riz crémeux aux champignons et salade d'herbes fraîches
- Filet de cannette en croûte de pistache, brochette de pommes rates
- Saumon rôti à l'unilatérale, timbale de riz trois couleurs et fèves de soja
- Brochette de filet de caille au balsamique fruité, écrasé de pomme de terre
- Suprême de pintade farci à la ricotta, asperges vertes et son risotto

### PLATEAU DE FROMAGES AU BUFFET (+ 3€)

### DESSERTS au choix

- Salade de fruits de saison et son financier
- Entremet aux fruits exotiques
- Royal chocolat et crème anglaise
- Tarte fine aux pommes et noisette
- Moelleux au chocolat et crème anglaise
- Café ou thé gourmand (assortiment de 4 mini pièces sucrées)

1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes.

Eaux plates et gazeuses, pain, café.

Service compris.

**42€ HT par personne pour plus de 30 personnes  
(46€ HT en-dessous)**

# MENU LOCAVORE

## DÉJEUNER OU DÎNER

Minimum 30 personnes



### BOISSONS

- Bière (Blonde, Brune, Ambrée ou Blanche) / Cidre / Jus de pomme et Poire

### ENTRÉES

*(Fournisseur : Moulin artisanal des Gauthiers, Ferme de la Marche, Ferme de Ferolles, L'escargot de France Janic, Ferme de Chatenoy)*

- Aioli de petits légumes, gaufre de pomme de terre aux châtaignes
- Cassolette d'escargot à la farce fine et lentilles vertes
- Œuf poché à la florentine, mouillettes à l'ail doux

### PLATS CHAUDS

*(Fournisseurs : L'Autriche Rieuse, Les jardins de la Houssiette, Ferme de Chatenoy)*

- Volaille à la crème et safran du gâtinais, poêlé de champignons de Paris et carottes fondantes
- Carré de cochon au cidre, duo de pommes au beurre et salade d'herbes fraîches
- Agneau rôti, réduction de bière, petits légumes du moment et crêpe de sarazin

### FROMAGES

*(Fournisseurs : Fromagerie Rouzaire)*

- Brie de Meaux
- Découverte du gratte-paille et du briard

### DESSERTS

*(Fournisseurs : Route des Ricordeaux, Des lis Chocolat, Les Fruits rouges de mon Jardin, Confiserie D.Gauffillier, Le rucher des mousseaux)*

- Fromage frais et ses fruits rouges (suivant saison) au miel, tuile craquante aux noisettes
- Tarte à la rhubarbe (suivant saison)
- Tarte tatin, crème double
- Ile flottante de notre enfance et son craquant à la rose
- Moelleux au chocolat et crème anglaise

1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes.

Eaux plates et gazeuses, pain, café.

Service compris.

**48€ HT par personne**

# BUFFET CHAUD

## DÉJEUNER OU DÎNER



### ENTRÉES

- Salade estivale (Salade de saison, magret fumé, pomme fruit et fruits secs)
- Salade printanière (Salade de saison, crevettes roses, billes de melon et chèvre frais)
- Tagliatelles de légumes crus au pesto et tomates confites
- Filet de saumon à la Parisienne

### PLATS CHAUDS

*2 plats au choix avec deux garnitures*

- Brochette de gambas et poivrons
- Emincé de bœuf, sauce poivre vert
- Suprême de volaille à la moutarde
- Carré de porc aux pommes fruit
  
- Poêlée de pommes grenailles aux fines herbes
- Wok de légumes de saison
- Riz aux petits légumes
- Tagliatelles au pesto

### FROMAGES

- Assortiment de trois fromages AOP
- Salade de saison et fruits secs

### DESSERTS

- Tartelettes aux fruits de saison
- Mini tropézienne
- Nage de mangue et ananas à la menthe
- Entremet chocolat

1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes.

Eaux plates et gazeuses, pain, café.

Service compris.

**38€ HT par personne pour plus de 30 personnes  
(42€ HT en-dessous)**



# BUFFET MÉDITERRANÉEN

## DÉJEUNER OU DÎNER



### ENTRÉES

- Carottes à l'orientale parfumée à l'huile d'argan
- Taboulé aux herbes fraîches et crevettes sautées
- Champignons à la Grecque
- Soupe de poisson de roche
- Panier de crudités et ses condiments

### PLATS CHAUDS

#### *Poisson*

Lieu jaune sauce aux épices tajines, cœur d'artichauts sautés à la coriandre fraîche

#### *Viande*

Cuisse de pintade confite au romarin, tian de légumes Niçois

### FROMAGES

- Assortiment de trois fromages AOP
- Salade de saison et fruits secs

### DESSERTS

- Clafoutis aux poires anisées
- Salade d'agrumes et ses calissons de Provence
- Mousse au fromage blanc et soupe de fruits rouges
- Tarte au citron meringué

1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes.

Eaux plates et gazeuses, pain, café.

Service compris.

**42€ HT par personne pour plus de 30 personnes  
(46€ HT en-dessous)**

# BUFFET CHAUD ITALIEN

DÉJEUNER OU DÎNER



## ENTRÉES

- Tomate d'Antan & mozzarella et basilic
- Jambon de parme et condiments
- Légumes grillés et copeaux de parmesan

## BAR À PATES

*(chaque invité agrémente ses pâtes à son gout)*

Pennes, tagliatelles, conchiglies et raviolo à la ricotta

- Sauce bolognaise
- Pesto à la Genovese et parmesan
- Sauce fruits de mer aux fines herbes
- Sauce Alfredo à la volaille

## DESSERTS

- Minestrone de fruits au Lemoncello
- Tarte fine aux pignons de pin
- Mousse au chocolat et spéculoos
- Sorbet de saison

1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes.

Eaux plates et gazeuses, pain, café.

Service compris.

**35€ HT par personne pour plus de 30 personnes  
(40€ HT en-dessous)**

# LES PLAISIRS VÉGÉTARIENS

## DÉJEUNER OU DÎNER

Repas servi à table : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert (*identique pour chaque participant*)



### ENTRÉES

- Œuf cocotte aux champignons
- Tarte fine aux légumes
- Légumes croc au sel et sauce au fromage blanc

### PLATS CHAUDS

- Lasagnes de légumes à la crème
- Tian de courgettes et aubergines au pesto
- Tortillas aux pommes de terre
- Riz aux fèves de soja

### PLATEAU DE FROMAGES AU BUFFET (+ 3€)

### DESSERTS

- Salade de fruits et son financier fondant
- Tarte au chocolat
- Paris Brest praliné
- Entremet aux fruits exotiques
- Café ou Thé gourmand (accompagné de 4 pièces sucrées)

1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes.

Eaux plates et gazeuses, pain, café.

Service compris.

**38€ HT par personne pour plus de 30 personnes  
(42€ HT en-dessous)**



# L'INSTANT BIO VEGAN

## DÉJEUNER OU DÎNER

Repas en buffet

---



### ENTRÉES

- Les caviars de légumes en tapas
- Vinaigrette d'épeautre aux amandes
- Dips maraicher, sauce salsa et avocat
- Duo de lentilles aux fines herbes et moutarde douce
- Une soupe au choix : Soupe du moment au lait d'amande ou Gaspacho (selon saison)

### PLAT CHAUD EN ANIMATION

- Galette de boulgour et haricots rouges à la plancha
- Curry de légumes au tofu
- Pastilla de racine et crème de carottes
- Poêlée de shiitaké et pleurotes en persillade

### DESSERTS

- Smoothies aux fruits de saison
- Panna cotta au lait de coco
- Sopatillas au miel
- Fondue au chocolat et fruits de saison

1 bouteille de vin blanc BIO pour 4 personnes et 1 bouteille de vin rouge BIO pour 3 personnes.

Eaux plates et gazeuses, pain, café.

Service compris.

40€ HT par personne pour plus de 30 personnes  
(45€ HT en-dessous)

# SALADE BAR

## DÉJEUNER OU DÎNER

Chaque convive choisi ses différents éléments pour se constituer la salade de son choix



- **La base** : Salade verte de saison : endives, mâche, feuille de chêne ou cœur de laitue
- **Le fromage** : Dés d'emmental, cubes de feta ou billes de mozzarella
- **Côté terre** : Chiffonnade de jambon de Paris, émincé de volaille
- **Côté mer** : Thon au naturel, lamelles de saumon fumé, petites crevettes
- Cornichons, olives vertes et noires, maïs, croûtons
- Sauce vinaigrette, huile d'olive, balsamique et pesto
- Betteraves
- Concombres
- Carottes
- Radis
- Pousse de soja
- Oignons rouges
- Champignons de Paris
- Pommes de terre à l'anglaise
- Brocolis
- Tomates
- Haricots verts
- Œuf dur

### PLAT CHAUD

*Format buffet possible, deux choix*

- Flammekueche
- Quiche maison au saumon
- Quiche lorraine traditionnelle
- Quiche aux légumes
- Pizza aux 4 fromages
- Pizza Reine

### DESSERTS

- Salade de fruits frais
- Petits moelleux assortis
- Mousse au chocolat

1 bouteille de vin blanc BIO pour 4 personnes et 1 bouteille de vin rouge BIO pour 3 personnes.

Eaux plates et gazeuses, pain, café.

Service compris.

35€ HT par personne pour plus de 30 personnes  
(39€ HT en-dessous)

# COCKTAIL « ÉLEGANCE »

18 pièces par personne, kir champenois, softs



## CANAPÉS TRADITIONNELS

- Roquefort et Noix
- Fourme d'Ambert et abricot
- Œuf de caille sur blinis
- Beurre safrané, saumon fumé, pistache

## PETITS ROULÉS

- Wrap saumon fumé et crème d'aneth
- Wrap jambon cru et mousse acidulée

## MINI CASSOLETTES DE SAISON

- Coupelle de rouget, tapenade et crème d'aneth
- Cassolette de caille et duxelles de champignons truffés
- Tartare antillais et crevettes

## PINCES BIO

- Pince radis crevette, sauce thaï
- Caviar de carotte et crème au raifort
- Chips de chorizo coriandre et Saint-Jacques

## PICS SALÉS ET FRUITÉS

- Pic ananas crevette
- Pic duo tomate et mozzarella
- Pic saumon et son pois gourmand
- Pic de thon aux 4 épices, sauce soja

## DÉCLINAISON DE FOIE GRAS

- Bonbon au foie gras
- Macaron aux épices, mousse de foie gras
- Briochin au foie gras

## PIÈCES SUCRÉES

*6 pièces par personne*

- Le mini Paris-Brest
- Mini cannelé de Bordeaux
- Trilogie de mini tartelette de saison
- Assortiment de 3 macarons classiques

38€ HT par personne pour plus de 30 personnes  
(42€ HT en-dessous)













# LA CUISINE FAIT SON SHOW EN EXTERIEUR

## LA RÔTISSERIE

Minimum 30 personnes



### APÉRITIF

- Soupe champenoise et softs
- Amuse bouches et petits fours chauds (6 pièces par personne)

### ENTRÉE

- Taboulé à l'orientale aux raisins et épices douces
- Salade Italienne : tomates mozzarella, pignon de pin, pesto et olives
- Salade de riz : thon, olives, tomates, poivrons colorés et maïs
- Duo de melon & pastèque à la menthe

### PLATS

- Poulet fermier à la broche
- Gigot d'agneau aux herbes de la garrigue

#### *Accompagnements*

- Pommes grenailles au jus d'herbe
- Haricot vert
- Sauces et condiments
- Tomates provençales

### PLATEAU DE TROIS FROMAGES AFFINÉS ET FRUITS SECS (+ 3€)

### DESSERTS

- Salade de fruits frais
- Assortiment de petits moelleux
- Tarte aux pommes
- Mousse de fromage blanc aux fruits rouges

1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes.

Eaux plates et gazeuses, pain, café.

Service compris.

**57€ HT par personne**

# LA CUISINE FAIT SON SHOW EN EXTERIEUR

## LES GRANDES BROCHES

Minimum 30 personnes



### APÉRITIF

- Soupe champenoise et softs
- Amuse bouches et petits fours chauds (6 pièces par personnes)

### SALADE BAR

*Chaque convive choisi ses différents éléments pour élaborer la salade de son choix*

- Salade verte de saison : endives, mâche, feuille de chêne, cœur de laitue
- Concombres, carotte, radis, pousses de soja frais, oignon rouge, champignon, tomates, melon de saison
- Œufs durs, dès d'emmental, billes de mozzarella
- Thon au naturel, petites crevettes
- Cornichons, olive verte et noire, crouton
- Sauce vinaigrette, huile d'olive, balsamique et pesto

### PLATS AU CHOIX

- Cochon de lait
- Méchoui d'agneau

*Accompagnements*

- Haricot coco à l'huile de noix
- Pomme de terre en persillade
- Ratatouille à la niçoise

### PLATEAU DE TROIS FROMAGES AFFINÉS ET FRUITS SECS (+ 3€)

### DESSERTS

- Salade de fruits frais
- Assortiment de petit moelleux
- Tarte aux pommes
- Mousse de fromage blanc aux fruits rouges

1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes. Eaux plates et gazeuses, pain de Seine et Marne et cafés. Service compris et accueil des invités.

**57€ HT par personne**

# LA CUISINE FAIT SON SHOW EN EXTERIEUR

## LE PIQUE-NIQUE – BUFFET

Minimum 15 personnes



### PLATEAUX FRAICHEURS

- Melon de saison en quartier
- Légumes croc au sel et sauce fromage frais
- Tomates cerise multicolores et billes de mozzarella

### WRAPS

- Wrap nordique au saumon fumé, concombre et crème d'aneth
- Wrap crudité au chèvre et pignon de pin

### CLUB

- Club au thon et crudité, fromage frais aux herbes
- Club volaille et emmental, moutarde douce

### BAGUETTES DE TRADITION

- Baguette jambon beurre et cornichons / Baguette aux graines

### CAKES

- Carotte au cumin
- Lardons et olives
- Saumon aux épinards
- Chèvre et tomate

### ACCOMPAGNEMENTS

- Chips de légumes et pomme de terre
- Taboulé aux raisins
- Pomme de terre aux fines herbes

### DESSERTS

- Tarte aux pommes
- Riz au lait
- Salade de fruits frais
- Moelleux au chocolat

Eaux plates et gazeuses, pain de Seine et Marne.

18€ HT par personne

# LA CUISINE FAIT SON SHOW EN EXTERIEUR

## LE PIQUE-NIQUE – LUNCH BOX

Minimum 15 personnes



### SALADE

- Salade Healthy : Céréales gourmandes aux fines herbes, crevettes et fèves
- Salade Niçoise : Niçoise d'haricots verts, thon au pesto et olives noires
- Salade César : Salade romaine, poulet rôti aux épices douces, parmesan, croutons et sauce César
- Salade Parisienne : Salade du marché, jambon de Paris, tomates multicolores, maïs, comté et œuf dur bio

### SANDWICHES

- Le Tradition : Baguette de campagne, jambon blanc supérieur, beurre et cornichons
- Le Périgourdin : Pain aux graines de lin, magret de canard fumé, chèvre Sainte Maure, crème balsamique
- Le Chalutier : Pain aux graines de lin, thon, légumes croquants, œuf dur, mayonnaise
- Le Fermier : Baguette de campagne, filet de poulet rôti, tomates, emmental, salade et mayonnaise

### DESSERTS

- Tarte aux pommes
- Riz au lait
- Salade de fruits frais
- Moelleux au chocolat

Eaux plates et gazeuses, pain de Seine et Marne.

18€ HT par personne



# PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

Minimum 20 personnes



## BOISSONS

- Café, thé, chocolat
- Lait, jus d'orange, multi-fruits, jus de pomme
- Eau plate et gazeuse

## PRODUITS SUCRÉS VIENNOISERIES

- Mini croissant, mini pain chocolat, mini pain aux raisins
- Brioche tranchée, petits pain blanc, pain céréales, pain de mie
- Confiture abricot, confiture fruits rouge, Nutella et miel
- Corn flakes & muesli
- Fromage blanc fermier
- Salade de fruits

## PRODUITS SALÉS FROIDS

- Crudités
- Œuf dur
- Plateaux de charcuterie
- Emincé de dinde aux herbes
- Brie de Meaux et emmental

## PIÈCES SUCRÉES

- Tarte aux pommes
- Gâteau chocolat

24€ HT par personne

# BRUNCH SUCRÉ / SALÉ

Minimum 20 personnes



## BOISSONS

- Café, thé, chocolat
- Lait, jus d'orange, multi-fruits, jus de pomme
- Eau plate et gazeuse

## PRODUITS SUCRÉS VIENNOISERIES

- Mini croissant, mini pain chocolat, mini pain aux raisins
- Brioche tranchée, petits pain blanc, pain céréales, pain de mie
- Confiture abricot, confiture fruits rouge, Nutella et miel
- Corn flakes & muesli
- Fromage blanc fermier
- Salade de fruits

## PRODUITS SALÉS FROIDS

- Salades composées : Piémontaise, taboulé, niçoise
- Plateaux de charcuterie et condiments
- Viandes froides tranchées : bœuf et rôti de porc
- Poulet rôti aux épices
- Chips et salade verte
- Brie de Meaux, comté et tomme de Savoie

## PIÈCES SUCRÉES

- Corbeille de fruits frais
- Tarte aux pommes
- Gâteau chocolat

30€ HT par personne

# BRUNCH Á L'AMERICAINE

Minimum 20 personnes



## BOISSONS

- Café, thé, chocolat
- Lait, jus d'orange, multi-fruits, jus de pomme
- Eau plate et gazeuse

## PRODUITS SUCRÉS VIENNOISERIES

- Mini croissant, mini pain chocolat, mini pain aux raisins
- Brioche tranchée, petits pain blanc, pain céréales, pain de mie
- Confiture abricot, confiture fruits rouge, Nutella et miel
- Corn flakes & muesli
- Fromage blanc fermier
- Salade de fruits

## PRODUITS SALÉS FROIDS

- Salades composées : Piémontaise, taboulé, niçoise
- Plateaux de charcuterie et condiments
- Viandes froides tranchées : bœuf et rôti de porc
- Poulet rôti aux épices
- Chips et salade verte
- Brie de Meaux, comté et tomme de Savoie

## PRODUITS SALÉS CHAUDS

- Muffin anglais
- Œuf brouillé
- Bacon
- Champignons sautés
- Tomate rôtie provençale
- Saucisse aux herbes
- Pomme de terre confites

## PIÈCES SUCRÉES

- Corbeille de fruits frais
- Tarte aux pommes
- Gâteau chocolat
- Animation crêpe

35€ HT par personne

# APÉRITIFS



## APÉRITIF SIMPLE AVEC GRAINES SALÉES

- 1 kir champenois OU Soupe champenoise OU Cocktail sans alcool Carïo Caraïbos 6€ HT
- Coupe de champagne (Sylvain Robillard) 7€ HT
- Bouteille de champagne (tarif sur demande)

## APÉRITIF SIMPLE AVEC GRAINES SALÉES

### Cocktail « Envie Délicieuse »

1,60€ HT/pièce

4, 6 OU 8 pièces par personne

- Canapé de saumon fumé aux fines herbes
- Mini club sandwich au jambon Serrano
- Mini club sandwich rillettes de thon et condiments
- Pince radis crevette, sauce thaï
- Mini blinis, ricotta et asperge verte
- Pic duo tomate et mozzarella
- Sphère de quinoa et éclats de canneberge
- Sphère de risso rougail (tomate, cive, poivron)
- Assortiment de wrap (pastrami, poivron, crabe)
- Tartare aux deux saumons en verrine
- Pic crevette et ananas caramélisé
- Canapé au foie gras et chutney de mangue
- Mini cône tortilla au magret fumé

### Cocktail « plaisir gourmand »

1,80€ HT /pièce

4, 6 OU 8 pièces par personne

- Petit moelleux écrevisse et pamplemousse
- Mini blinis magret fumé et chutney de figue
- Foie gras sur pain d'épices et confit de rose de Provins
- Caviar de tomate, mozzarella et pesto en verrine
- Verrine volaille sur chèvre frais et crème de fruits rouges
- Mini tartelette craquante au fromage frais et saumon fumé
- Mini tartelette foie gras aux abricots moelleux
- Canapé œuf de caille sur crème de poivron

## ANIMATIONS CULINAIRES

8€ HT par personne

- Dégustation d'huîtres
- Découpe de saumon gravlax
- Couleur Asie : fabrication de Maki, Sushi et California Rolls
- La cuisine au wok : sauté de crevettes au basilic
- Saveurs du sud ouest : le foie gras poêlé
- Saveurs Antillaises : Duo de boudins blanc et noir et ses pommes caramélisées
- Saveurs Espagnoles : Découpe de jambon Ibérique
- Saveurs Portugaises : Chorizo flambé au Whisky
- Brochettes à snacker : Mini brochettes de veau, volaille au curry, bœuf et agneau
- Cappuccino de légumes

## OPEN BAR

---



### AVEC SERVICE PAR UN MAITRE D'HÔTEL (JUSQU'À 1H DU MATIN) ET VERRERIE

- Alcools forts type Whisky, vodka, rhum, Ricard, Gin, Get 27
- Bières (Desperados 33 cl/pers, Heineken 33 cl /pers)
- Boissons soft à volonté, Glaçons
  
- 2 verres d'alcools forts et 2 bières 20€ HT
- 3 verres d'alcools forts et 2 bières 22€ HT
- 4 verres d'alcools forts et 2 bières 25€ HT
- Forfait heure supplémentaire par serveur (après 1h) 45€ HT

### SANS SERVICE ET AVEC GOBELETS PLASTIQUE

- Alcools forts type Whisky, vodka, rhum, Ricard, Gin, Get 27
- Bières (Desperados 33 cl/pers, Heineken 33 cl /pers)
- Boissons soft à volonté, Glaçons
  
- 1 verres d'alcools forts et 1 bières 11€ HT
- 2 verres d'alcools forts et 1 bières 13€ HT
- 2 verres d'alcools forts et 2 bières 15€ HT

### OPTIONS

- Logo entreprise sur gâteau, macaron OU Cup cake (Tarif sur demande)
- Sac de 10 kg de glaçons 20€ HT
- Location d'une tireuse à bière (SANS FUT) 200€ HT
- Fut de bière(sur demande)

# CARTE DES VINS

---



## NOS VINS BLANCS

- Sauvignon 75 cl 11,17€ HT
- Fleur de Mondésir (moelleux) 75 cl 12,67€ HT
- Beau Mayne Bordeaux blanc 75 cl 15,58€ HT
- Dourthe Croix des Bouquets Graves 75 cl 18,42€ HT
- Vin Bio blanc 75 cl 22€ HT

## NOS VINS ROSÉS

- Cotes de Provence Les Eytières 75 cl 12,42€ HT
- Saint Emilion : Dourthe n°1 rosé 75 cl 18,90€ HT
- Vin bio rosé 75 cl 22,90€ HT

## NOS VINS ROUGES

- Bordeaux Jean Degaves 75 cl 11,90€ HT
- Beau Mayne Rouge 75 cl 15,50 € HT
- Dourthe n°1 75 cl 17,80 € HT
- La Croix St Roc « Lussac Saint Emilion » 19,90 € HT
- Bourgogne Haute cotes de Beaune 23,90 € HT
- Dourthe Haute Gravières 75 cl 25,00 € HT
- Croix des Menuts Saint Emilion 75 cl 31,80 € HT
- Vin bio Rouge 75 cl 21,80 € HT





**POUR TOUTES COMMANDE,  
RENSEIGNEMENT  
OU  
DEVIS  
CONTACTEZ-NOUS**

01 64 07 93 25

[commande@elysee-reception.fr](mailto:commande@elysee-reception.fr)

[www.elysee-reception.fr](http://www.elysee-reception.fr)

