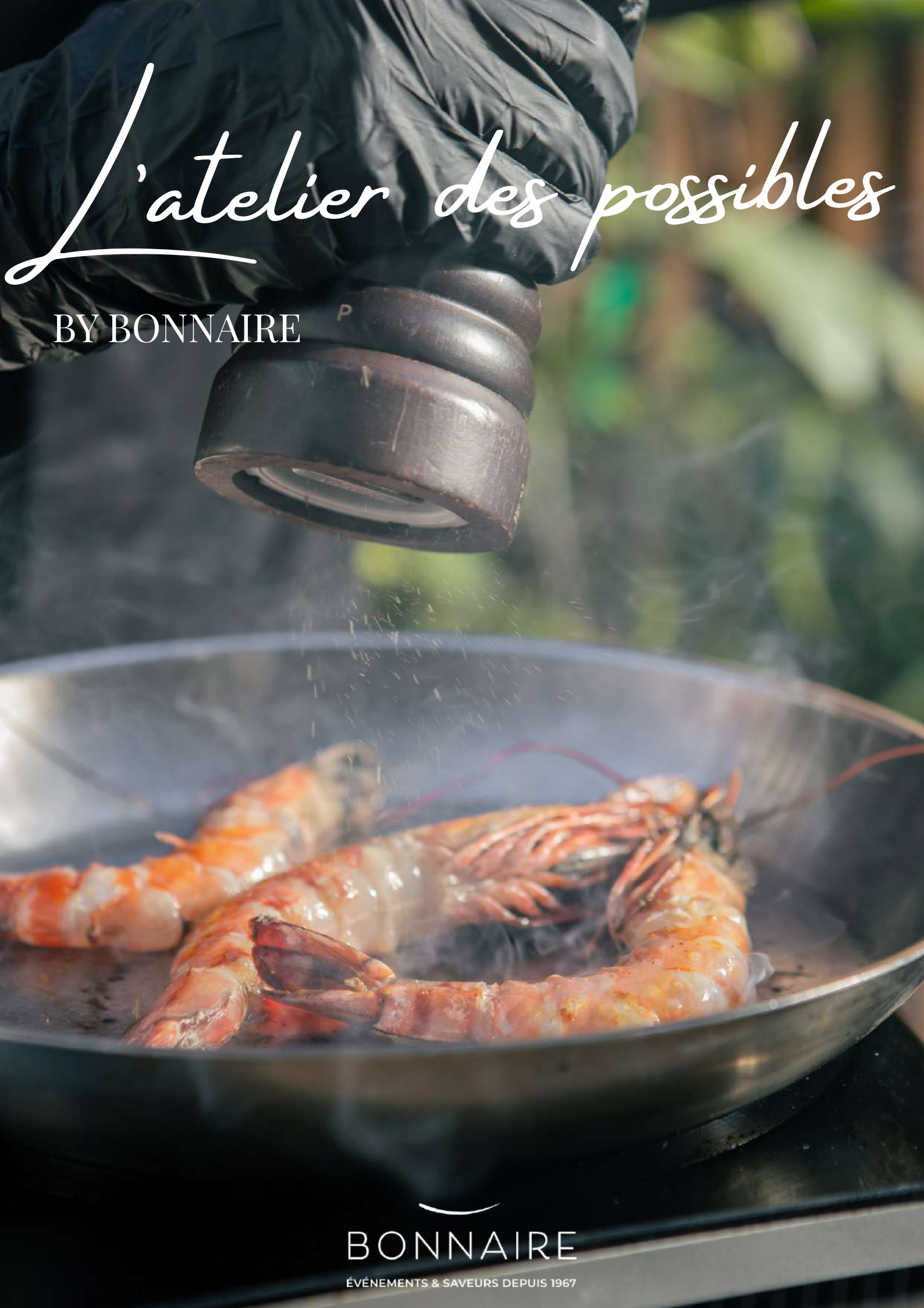


L'atelier des possibles

BY BONNAIRE




BONNAIRE

ÉVÉNEMENTS & SAVEURS DEPUIS 1967



Parcours des possibles

L'Excellence Sur-Mesure – Notre vision de l'événementiel.....	3
L'Art de Recevoir – Buffets, scénographie & mobilier.....	4
L'Humain au Cœur – Service, style & accueil.....	11
L'Expérience – Animations culinaires	14
La Scénographie – Détails & mise en lumière.....	17
Mixologie & Œnologie – Boissons signatures & La Cave.....	21



Excellence SUR-MESURE

L'Atelier des Possibles incarne notre vision de l'événementiel d'excellence.

Bien au-delà de la seule dimension culinaire, **Bonnaire Traiteur** orchestre chaque détail de votre réception pour concevoir des **expériences sur-mesure**, pensées dans leur globalité.

Mobilier, scénographie, animations, art de la table, service...

Chaque élément est sélectionné et conçu pour refléter **l'identité de votre organisation**, valoriser vos messages et **marquer durablement les esprits** de vos convives.

Accompagnés par nos chefs de projet dédiés, vous bénéficiez d'une approche personnalisée, créative et rigoureuse, capable de s'adapter à tous types de formats, de lieux et de contraintes.

Forts de 58 ans d'expertise, d'un outil logistique intégré et d'une parfaite maîtrise opérationnelle, nous transformons vos ambitions en expériences maîtrisées, fluides et mémorables.

Découvrez l'étendue de nos possibles, et construisons ensemble un événement qui vous ressemble.

ET Buffets PRESENTATIONS

Des supports pensés pour sublimer vos espaces et structurer vos temps forts.

Chez Bonnaire Traiteur, le buffet est bien plus qu'un simple point de service.

Il structure les flux, valorise les créations culinaires et **participe pleinement à la scénographie** de votre événement.

Conçus sur-mesure, fabriqués dans nos ateliers ou par des ESAT partenaires pour certains, **nos buffets s'adaptent à tous les formats de réception** : cocktails, lancements de produits, événements institutionnels ou soirées de prestige.

Matériaux, couleurs, finitions, dimensions, usages : chaque configuration est pensée en cohérence avec votre lieu, votre identité et le message que vous souhaitez transmettre à vos invités.

Grâce à notre maîtrise logistique intégrée, nous garantissons une mise en place fluide, esthétique et parfaitement orchestrée, quelles que soient les contraintes du site.



Buffets ÉCO-CONÇUS

75.00Cht



Buffet Bois Blanc

L'Épure Lumineuse: Une finition cêrusée pour une ambiance chic et apaisante. Idéal pour capter la lumière et offrir une présentation aérée.

75.00Cht



Buffet Bois Brut

Le Caractère Authentique: L'essence même de la matière. Un style affirmé qui apporte chaleur et convivialité immédiate à vos cocktails.

75.00Cht



Buffet Bois Vert Sauge

L'Audace Végétale : Une touche de couleur douce et très actuelle, parfaite pour souligner une thématique nature ou printanière.



L'Essentiel, tout simplement : Nos buffets en bois sont conçus pour être beaux au naturel. En vous affranchissant du nappage en coton, vous optez pour une esthétique épurée qui économise les ressources et valorise les matériaux durables.

Mobilier fabriqué par nos partenaires en ESAT

Buffets

ESSENTIELS ET HABILLÉS

99.00Cht*



Buffet nappé ou housé

L'Intemporel Textile: La référence classique, sobre et efficace. Idéal pour les grands volumes ou les besoins de neutralité

60.00Cht*
(1/4 cercle)



Buffet lumineux

L'Architecture Lumineuse: Design et impact visuel. Une mise en scène moderne qui structure l'espace et capte le regard.

sur
demande



L'Habillage Signature

Votre communication en grand format. Intégration parfaite de votre logo ou charte graphique sur structures tendues.



NEW

Le Buffet

STRUCTURE & SAVEURS



Une présentation en libre-service sur 3 étages, alliant finesse et légèreté. Pensé pour s'intégrer dans tous les environnements, il est la solution idéale pour magnifier vos réceptions tout en optimisant l'espace.

- L'Atout Logistique (Gain de place) : Grâce à sa conception verticale, il prend un minimum de place au sol tout en offrant une surface de présentation généreuse. Il se faufile partout et fluidifie la circulation de vos convives.
- L'Atout Esthétique : Son design épuré et aérien met en valeur les créations culinaires sur différents niveaux, apportant un beau volume et une touche de modernité à la scénographie de votre événement.

80.00Cht*





La Table NOMADE

La Table Nomade : L'Art du Service en Mouvement

Réinventez la dynamique de votre cocktail. Une **expérience mobile** qui vient à la rencontre de vos invités. Elle brise la statique des réceptions traditionnelles en créant la surprise au cœur de la foule.

L'Atout Logistique & Esthétique : Idéale pour **dynamiser** les zones d'attente ou **optimiser les espaces restreints**, elle se faufile avec élégance pour servir là où le buffet fixe ne peut aller.

Transformable à l'infini :

- Animations vivantes : Des ateliers culinaires en direct au milieu des invités. **90.00€ht***
- Version Gourmande : Service itinérant de bouches chauds ou planches du terroir. **55.00€ht***
- Accueil & Boissons : Un buffet boissons ou un poste café d'accueil original. **60.00€ht***

Espaces DE VIE ET MOBILIER

Créer des espaces d'échange, de confort et de circulation fluide.

Les mange-debout **structurent les espaces de réception** et favorisent les échanges entre vos invités.

Bien choisis, ils participent pleinement à l'ambiance de votre événement tout en offrant **confort et praticité**.

Chez Bonnaire Traiteur, nous vous proposons une sélection de mange-debout et de tabourets adaptés à tous les styles de réception : du cocktail institutionnel à l'événement plus festif ou informel.

Matériaux, finitions, habillages et hauteurs sont pensés pour s'intégrer harmonieusement à votre scénographie, optimiser les flux et garantir une expérience conviviale et fluide tout au long de votre événement.



La sélection

MOBILIER DE CONFORT



45.00€ht*

Mange-debout en
bois Marceau



26.00€ht*

Mange-debout houssé
(blanc ou noir)



120.00€ht*

Mange-debout
lumineux



39.00€ht*

Mange-debout
bois croisé



35.00€ht*

Tabouret industriel

Déclinable en 2 coloris



29.99€ht*

Chaise haute Sila

Couleurs variées

💡 Le Conseil Bonnaire : Pour garantir confort et convivialité sans encombrer l'espace, nous recommandons de prévoir 1 mange-debout pour 25 convives.

Le service ET LES ÉQUIPES

*L'excellence se reconnaît dans
l'attention portée à chaque détail.*

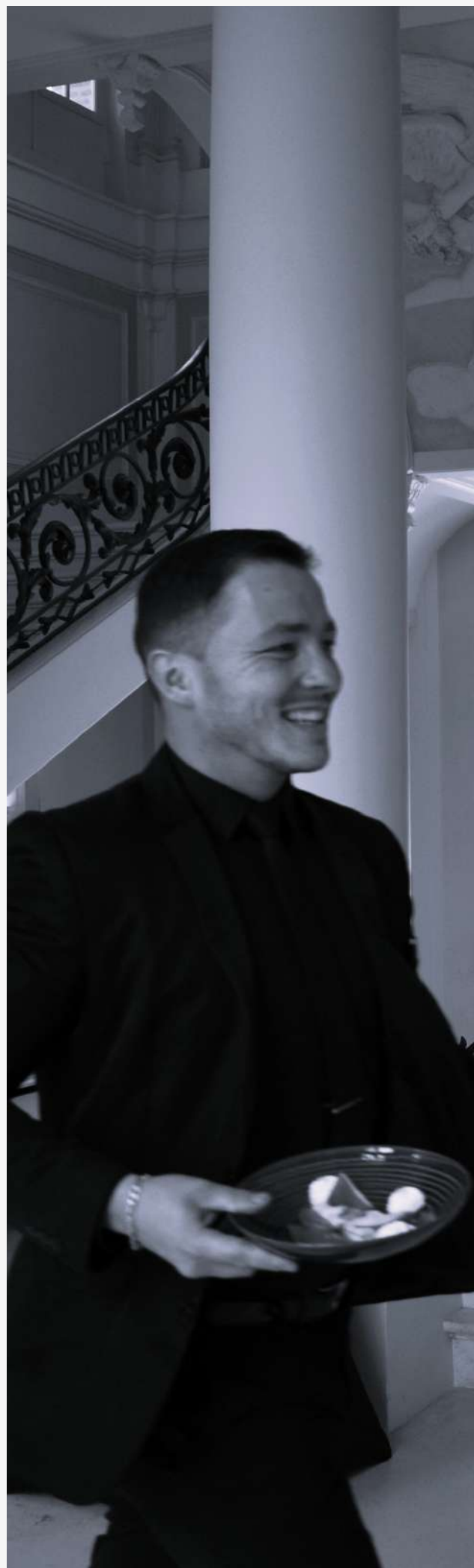
Le service est un **élément central de la réussite de votre événement.**

Au-delà de la prestation culinaire, nos équipes incarnent l'image de votre réception et contribuent pleinement à l'expérience vécue par vos invités.

Maîtres d'hôtel, serveurs et équipes de terrain sont sélectionnés pour leur **professionnalisme**, leur **discrétion** et leur **sens du détail**. Chaque intervention est pensée pour s'adapter au rythme de votre événement, à vos attentes et à l'ambiance souhaitée.

Les tenues du personnel sont choisies avec soin afin d'assurer une parfaite cohérence avec le style de votre réception : élégante, institutionnelle, contemporaine ou plus décontractée.

Parce que l'harmonie visuelle participe autant à l'excellence que la qualité du service.



Nos STYLES



Le Style Contemporain

Sobre, moderne et efficace.



L'Excellence Classique

Les codes traditionnels du service à la française.



La Touche Signature

Personnalisation aux couleurs de votre événement.

Selon le style et le format de votre réception, nos équipes peuvent intervenir en **chemise noire avec cravate noire** pour une élégance sobre et contemporaine, ou en **chemise blanche avec cravate noire** pour un rendu plus classique et institutionnel.

Des **nœuds papillon personnalisés**, déclinés aux couleurs ou à l'identité de votre événement, peuvent également être proposés pour apporter une touche distinctive.

Pour renforcer le raffinement du service, le port du **gilet de serveur** est possible, tout comme **la mise en place de tenues entièrement personnalisées** en lien avec votre thématique ou votre univers de marque.

Lors d'événements plus conviviaux ou informels, un style volontairement plus décontracté peut être envisagé, toujours dans le respect du professionnalisme et de la cohérence visuelle attendus.

Tarification établie sur mesure selon la durée et le lieu : une vacation horaire minimale s'applique selon la région d'intervention.





Hôtesse ET HÔTES D'ACCUEIL

Missions des hôtesse & hôtes d'accueil

Les hôtesse et hôtes d'accueil assurent la prise en charge de vos invités dès leur arrivée et tout au long de l'événement. Ils interviennent pour **l'accueil et l'orientation des participants**, la **gestion des flux**, la **remise de badges, programmes, documents** ou **goodies**, ainsi que **l'accompagnement vers les différents espaces** de réception. Leur présence garantit une organisation fluide, une première impression maîtrisée et un accueil à l'image de votre événement.

Tarification établie sur mesure selon la durée et le lieu ; une vacation horaire minimale s'applique selon la région d'intervention.

Animations CULINAIRES ET EXPÉRIENCES

Faire vivre des moments qui marquent les esprits.

Les animations sont de véritables **leviers d'émotion et de différenciation** lors de votre événement. Elles rythment la réception, créent des temps forts et transforment un instant gourmand ou visuel en une expérience mémorable pour vos invités.

Chez Bonnaire Traiteur, nous concevons les animations comme un prolongement naturel de votre projet événementiel.

Qu'elles soient culinaires ou scénographiques, elles sont **pensées pour s'intégrer harmonieusement à votre réception**, renforcer votre message et surprendre vos convives, tout en respectant le cadre, le lieu et l'esprit de votre événement.



Matériel

D'ANIMATION GOURMANDE

En complément des propositions incluses dans votre offre, Bonnaire Traiteur dispose d'un large éventail d'équipements permettant de créer des animations adaptées à tous les formats d'événements, du plus institutionnel au plus festif.



Le Braséro

La convivialité par excellence. Cuisson à la flamme (viandes, poissons ou légumes) pour une ambiance visuelle et olfactive unique.



La Roulotte Italienne

Un bar autonome au charme vintage. Vos invités composent leur assiette de charcuteries fines et salades ensoleillées.



Le Vélo Smoothie

Pédalez, mixez, dégustez ! Une animation ludique, saine et participative qui dynamise les pauses.



La Machine à Pop-corn

Une animation gourmande et régressive qui diffuse une délicieuse odeur et crée un instant convivial pour tous les invités.



Machine à yaourt glacé

Une animation fraîche et gourmande, à personnaliser avec une sélection de toppings pour satisfaire toutes les envies.



Fontaine au chocolat

Le spectacle gourmand. Fruits frais et guimauves à napper pour un moment de pur plaisir.

La liste complète de nos animations culinaires est disponible sur demande auprès de votre chef de projet.

Tarification sur devis, ajustée selon le nombre de convives.

Gâteau géant PERSONNALISABLE

Plus qu'un dessert, un monument. **Disponible en 4 ou 6 étages**, cette pièce montée architecturale est pensée pour créer l'événement dans l'événement. **Entièrement personnalisable** (couleurs, logo, messages), c'est le support idéal pour célébrer un anniversaire d'entreprise ou un lancement produit. L'assurance d'un final photogénique et marquant.



802.70€ht*



6 ÉTAGES

602.70€ht*



4 ÉTAGES

Détails SCÉNOGRAPHIQUES

La scénographie est l'art de sublimer l'éphémère et de donner une âme à votre lieu de réception.

Elle instaure une atmosphère immersive, capte le regard et transforme un simple espace en un univers visuel cohérent et marquant pour vos invités.

Chez Bonnaire Traiteur, nous considérons chaque détail décoratif comme une composante essentielle de l'expérience globale, indissociable de l'instant culinaire.

De la **mise en lumière architecturale** aux **compositions florales**, en passant par l'**animation photo digitale**, ces éléments sont pensés pour **s'harmoniser avec votre thématique**, révéler la beauté du lieu et créer des souvenirs tangibles, tout en reflétant parfaitement votre identité.

Signer visuellement votre événement.



VÉGÉTALE ET *cénographie* FLORALE



La Touche Délicate (Soliflores)

Pour vos mange-debout ou tables. Une présence florale discrète et raffinée qui habille l'espace sans encombrer la surface de dégustation.



L'Art de la Table (Centres de Table)

Pour vos dîners assis. Des compositions travaillées, disponibles en version basse (pour favoriser la conversation) ou haute (pour donner du volume à la salle), de forme ronde ou ovale selon vos tables.



L'Écrin Gourmand

De vastes compositions généreuses posées à même le buffet. Elles théâtralistent la présentation culinaire et apportent une touche de couleur en harmonie avec votre thème.



L'Architecture Végétale (Arches & Structures)

L'effet Waouh au-dessus des buffets. Une structure aérienne qui surplombe le buffet. Elle crée un cadre immersif et spectaculaire, visible de loin.

Parce que le végétal apporte vie et fraîcheur, nos partenaires fleuristes imaginent des créations adaptées aux volumes de votre lieu et au format de votre réception.

Tarification sur devis, ajustée selon le nombre de convives.



Lumière ET AMBIANCE

210.00€ht*
la paire

1. Les Mâts d'Éclairage Design

L'éclairage architectural. Ces structures verticales noires, au design industriel épuré, permettent d'éclairer vos buffets ou espaces lounge avec une lumière ambrée et chaleureuse.

- L'atout : Ils habillent la hauteur sous plafond et mettent en valeur la texture de nos buffets bois, sans éblouir les convives.



2. La Mise en Lumière des Mange-Debout

10.00€ht*

L'ambiance Lounge. Pour transformer un simple cocktail en soirée feutrée, nous équipons nos mange-debout de sources lumineuses autonomes (spots sur batterie ou lampes de table sans fil).

- L'effet : Cela crée des points d'ancrage visuels dans la salle et instaure une atmosphère plus intime propice à la discussion.



La Borne À SELFIE

576.00€ht*



L'animation incontournable pour créer du lien et briser la glace.

Plus qu'une photo, c'est une expérience interactive qui laisse une trace tangible de votre réception.

- **100% Personnalisable (Branding)** : Le contour de la photo est créé sur-mesure à vos couleurs, avec votre logo ou la date de l'événement. Chaque tirage devient un support de communication que vos invités conservent précieusement.
- **Souvenirs Instantanés** : Impression immédiate de qualité professionnelle pour le plaisir du papier, doublée d'un envoi digital.
- **Design Élégant** : Une borne fine et moderne qui s'intègre discrètement dans votre scénographie sans la dénaturer.

L'univers des BOISSONS

Des instants conviviaux qui rythment votre événement.

Les animations boissons transforment un simple moment de dégustation en une **véritable expérience**. Elles deviennent de véritables temps forts au cœur de votre événement.

Entre le spectacle d'un barista en pleine action, le service de cocktails en canettes au design audacieux ou la mise en scène de bars thématiques, **chaque animation est pensée pour capter l'attention**, susciter l'échange et marquer les esprits. Ces instants interactifs apportent rythme, convivialité et modernité, tout en renforçant l'identité de votre réception.

Conçues pour s'adapter à tous les formats: **cocktail, lancement de produit, événement institutionnel ou soirée d'entreprise** — nos animations boissons allient originalité, esthétisme et fluidité de service.

Elles s'intègrent naturellement à la scénographie globale et peuvent être ajustées selon la saison, le lieu et l'ambiance souhaitée.





La cène COCKTAIL



5.27€ht*
par pers

Cocktails en Canettes

L'expérience ludique et moderne. Une canette au design impactant : secouez, ouvrez, dégustez.

(Gamme avec ou sans alcool)



Bar à Spritz

L'élégance à l'italienne. Un grand classique festif revisité pour l'apéritif.

(Déclinaison sans alcool possible)



4.40€ht*
par pers

Bar à Mojito

Animation fraîche et conviviale, préparée minute devant vos invités.

(Version sans alcool disponible)



52.00€ht*

Bonbonnes 6L - sans alcool

Eaux détox aux fruits frais ou cocktails signatures en libre-service ou non.

La transparence au service de la fraîcheur et de la fluidité.



L'Atelier Barista

Créations sur-mesure en accord avec votre événement. Recettes avec ou sans alcool.



Bar à vin chaud (selon saison)

Ambiance chaleureuse et réconfortante. Option sans alcool disponible.

Le bar n'est plus un simple point de passage, c'est un lieu de spectacle. Nos animations créent l'interaction, éveillent la curiosité et rythment votre événement.

Tarification sur devis, ajustée selon le nombre de convives.

Sélection

DE BOISSONS ET EXPÉRIENCES SIGNATURE

Gamme de vins - Minuty Prestige — blancs, rouges et rosés ; une gamme emblématique du sud, élégante et aromatique.



24.73€ht*
la bouteille

Champagne : Moët & Chandon Brut Impérial — la référence intemporelle, alliant finesse et intensité.

Une expérience haut de gamme, pensée pour les événements d'exception et les dîners de prestige.

et aussi !

48.69€ht*
la bouteille



19.11€ht*
la bouteille

Moët & Chandon Spritz 75cl

Une expérience premium et contemporaine, alliant la fraîcheur du spritz à l'élégance de la Maison Moët & Chandon.



Ces propositions peuvent être intégrées à une animation dédiée ou venir compléter une offre boissons existante, en cohérence avec l'ambiance et le niveau de gamme souhaités.

L'Expérience 0.0% L'ALTERNATIVE ÉLÉGANTE

Pour répondre aux nouvelles tendances et offrir une expérience inclusive et sophistiquée, nous avons pensé une sélection de boissons sans alcool au caractère affirmé.

Notre Cave Désalcoolisée (La Gamme 0.0%) : L'illusion parfaite pour sublimer votre cocktail ou votre repas. Cette gamme de vins désalcoolisés premium se décline en trois couleurs pour s'accorder à toutes vos envies.

3.40€ht*
le forfait/pers



2.76€ht*
le forfait/pers

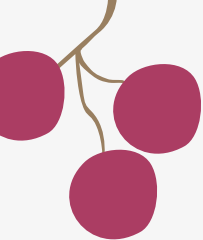


Vin Pétillant Sans Alcool « Pierre Zéro » (Bouteille 75 cl)

: Une effervescence fine et élégante pour célébrer l'instant sans aucun compromis. L'alternative parfaite au champagne, offrant un profil aromatique subtil et rafraîchissant pour un toast tout en légèreté.



Le Bonus « Softs Créatifs » En complément ou en "upgrade" de vos forfaits softs classiques, surprenez vos convives avec ce duo pétillant de caractère : La Framboise Pétillante Artisanale & Le Ginger Beer.



La Cave

NOTRE SELECTION AU FORFAIT

L'Expérience Vins & Terroirs Pour accompagner vos réceptions d'exception, nous avons imaginé une sélection de vins sur-mesure. Des cuvées de caractère, proposées "à discrétion" tout au long de votre service pour une tranquillité d'esprit totale.

VINS AU COCKTAIL (SERVIS À DISCRÉTION) 1/2

SELECTION ESSENTIELLE (2,86 € HT / pers.) – *Une belle expression des terroirs ensoleillés du Sud, pensée pour une dégustation fluide et conviviale.*

- Vin Blanc : **IGP Pays d'Oc, Chardonnay** – Un vin frais et harmonieux, offrant un bel équilibre et de délicates notes de fruits blancs.
- Vin Rouge : **IGP Pays d'Oc, Merlot** – Un vin rond, souple et gourmand, porté par des arômes généreux de fruits rouges.
- Vin Rosé : **IGP Pays d'Oc, Cinsault** – Un vin fruité aux délicats arômes de fleurs et de fruits rouges frais.

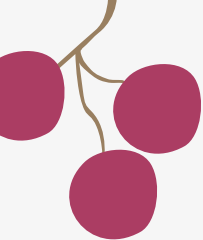
SELECTION ELEGANCE (3,06 € HT / pers.) – *Un duo tout en contraste et en raffinement, mêlant la douceur chaleureuse de la Gascogne au caractère authentique du Bordelais.*

- Vin Blanc : **Domaine de Pellehaut, Cuvée Harmonie** – Un vin séduisant et subtilement doux, dévoilant un bel équilibre entre la fraîcheur des agrumes, la gourmandise des fruits exotiques et une délicate touche de vanille.
- Vin Rouge : **Blaye Côtes de Bordeaux, Château les Joubert** – Un Bordeaux rouge de caractère, à la fois authentique et structuré, offrant une dégustation particulièrement élégante.

SELECTION HARMONIE BIO (3,62 € HT / pers.) – *L'expression pure du terroir ligérien à travers deux domaines engagés. Une sélection certifiée biologique, idéale pour apporter fraîcheur et naturalité à votre apéritif.*

- Vin Blanc : **Touraine, Clos Roussely (Bio)** – Un vin de Loire éclatant et fruité, issu du cépage Sauvignon, qui séduit par sa belle rondeur et sa fraîcheur aromatique.
- Vin Rouge : **Chinon, Domaine de l'Arpenty (Bio)** – Un rouge authentique et gourmand, révélant toute la souplesse du Cabernet Franc avec un fruité éclatant et des tanins légers.





La Cave

NOTRE SELECTION AU FORFAIT

VINS AU COCKTAIL (SERVIS À DISCRÉTION) 2/2

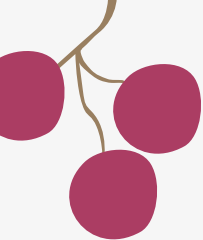
SELECTION ŒNOLOGUE (4.34 € HT / pers.) – Une dégustation pointue pour les palais avertis. Cette sélection met en lumière des appellations de renom, parfaites pour donner le ton d'une réception haut de gamme dès l'apéritif.

- Vin Blanc : **AOC Cheverny, Domaine des Huards** – Un élégant vin de Loire issu du cépage Sauvignon, caractérisé par sa belle vivacité, ses notes désaltérantes d'agrumes secs et une pointe d'acidité parfaitement maîtrisée.
- Vin Rouge : **AOC Montagne Saint-Émilion, Château Bonneau ou Château Franc Baudron** – Un grand Bordeaux d'assemblage (Merlot et Cabernet Franc) au caractère affirmé, mêlant des arômes profonds de fruits noirs à des tanins vifs qui éveilleront les papilles.

SELECTION MINUTY PRESTIGE (5.68 € HT / pers.) – Une gamme gastronomique emblématique du Sud, idéale pour apporter une touche résolument premium et estivale à votre cocktail

- Vin Rosé : **Minuty Prestige Rosé** – Un grand vin gastronomique AOP Côtes de Provence qui se distingue par son caractère franc, droit et minéral, tout en offrant une belle expression aromatique.
- Vin Blanc : **Minuty Prestige Blanc** – Fidèle à l'excellence du domaine, un vin blanc du Sud, à la fois élégant et aromatique, parfait pour apporter une touche de fraîcheur raffinée.
- Vin Rouge : **Minuty Prestige Rouge** – L'expression singulière du terroir provençal, révélant la signature aromatique et l'élégance propres à cette gamme emblématique.





La Cave

NOTRE SELECTION AU FORFAIT

L'Expérience Vins & Terroirs Pour accompagner vos réceptions d'exception, nous avons imaginé une sélection de vins sur-mesure. Des cuvées de caractère, proposées "à discrétion" tout au long de votre service pour une tranquillité d'esprit totale.

VINS À TABLE (SERVIS À DISCRÉTION) 1/2

SELECTION ESSENTIELLE (2,87 € HT / pers.) – *Une belle expression des terroirs ensoleillés du Sud. Ces deux cuvées ont été choisies pour leur profil accessible et rassembleur, idéales pour accompagner votre repas avec fluidité et convivialité.*

- Vin Blanc : **IGP Pays d'Oc, Chardonnay** – Un vin frais et harmonieux, offrant un bel équilibre et de délicates notes de fruits blancs, parfait pour s'accorder avec vos entrées ou buffets de la mer.
- Vin Rouge : **IGP Pays d'Oc, Merlot** – Un vin rond, souple et gourmand, porté par des arômes généreux de fruits rouges.

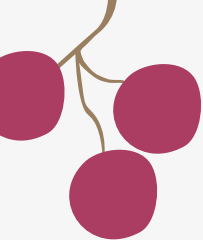
SELECTION ELEGANCE (4,28 € HT / pers.) – *Un accord parfait pour sublimer nos créations culinaires, avec deux cuvées reconnues pour leur élégance et leur belle présence en bouche.*

- Vin Blanc : **Domaine de Pellehaut, cuvée Harmonie** – Vin doux très légèrement sucré aux arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de vanille.
- Vin Rouge : **Côte de Blaye, Château les Joubert** – Un bordeaux de caractère.

SELECTION HARMONIE BIO (4,95 € HT / pers.) – *Un duo de Loire respectueux de l'environnement, sélectionné pour accompagner vos dîners avec finesse, équilibre et authenticité.*

- Vin Blanc : **Touraine, Clos Roussely (Bio)** – Un vin de Loire éclatant et fruité, issu du cépage Sauvignon, offrant une belle rondeur en bouche pour s'accorder parfaitement à vos entrées.
- Vin Rouge : **Chinon, Domaine de l'Arpenty (Bio)** – Un vin rouge élégant, porté par les notes fruitées du Cabernet Franc et un léger tanin qui viendra sublimer vos plats avec justesse.





La Cave

NOTRE SELECTION AU FORFAIT

VINS À TABLE (SERVIS À DISCRÉTION) 2/2

SELECTION ŒNOLOGUE (5.84 € HT / pers.) – *Des cuvées de prestige pensées pour des accords mets & vins de haute volée. Une expérience gustative intense et structurée pour accompagner votre dîner.*

- Vin Blanc : **AOC Cheverny (Domaine des Huards ou Domaine Sauger)** – Un vin de Loire vif et expressif (cépage Sauvignon) dont les notes d'agrumes secs et la fine acidité viendront merveilleusement souligner les saveurs de la mer ou les viandes blanches.
- Vin Rouge : **AOC Montagne Saint-Émilion (Château Bonneau ou Château Franc Baudron)** – Un vin de Bordeaux complexe et charpenté. Ses notes de fruits noirs et son tanin vif en font le compagnon idéal de vos plats de caractère et viandes rouges.





COUPS DE CŒUR À LA BOUTEILLE

VINS À LA BOUTEILLE 1/2

LES BLANCS DOUX & GOURMANDS

- **Domaine de Tariquet, « Premières Grives »** (9,38 € HT / bouteille) – Un vin fin, élégant et typé issu de grappes à la maturité avancée.
- **Domaine de Pellehaut, cuvée « Été Gascon »** (11,00 € HT / bouteille) – Un vin moelleux très légèrement sucré, qui séduit par ses arômes de fruits exotiques et sa touche de vanille.

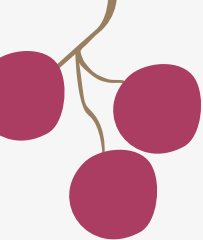
LES BLANCS SECS & MINÉRAUX

- **Domaine Tariquet Blanc, « Cuvée Classic »** (9,24 € HT / bouteille) – Un vin blanc sec vif, aromatique et rafraîchissant.
- **Le Petit Montbenoit, cuvée « L'Instant Blanc »** (9,37 € HT / bouteille) – Idéal pour apporter de la fraîcheur et de la légèreté à votre dégustation.
- **Côtes de Gascogne, Domaine de Pellehaut Blanc** (12,65 € HT) – Un vin séduisant dévoilant un bel équilibre entre fraîcheur et gourmandise
- **Touraine Blanc, Clos Roussely – Certifié BIO** (15,68 € HT) – Un vin de Loire éclatant et fruité (cépage Sauvignon), offrant une belle rondeur en bouche
- **Chablis Emile Durand** (18,10 € HT / bouteille) – L'élégance incontournable et la minéralité d'une belle appellation bourguignonne.
- **Cheverny, Domaine Sauger** (20,69 € HT) – Un élégant vin de Loire (cépage Sauvignon) aux notes désaltérantes d'agrumes secs avec une fine acidité.
- **Minuty Prestige Blanc** (24,73 € HT) – Fidèle à l'excellence du domaine, un vin blanc du Sud à la fois élégant et aromatique, parfait pour une touche de fraîcheur raffinée

LES ROUGES SOUPLES & FRUITÉS

- **Pinot Noir, « L'Instant »** (9,80 € HT / bouteille) – Un vin rouge tout en souplesse, porté par la finesse et le fruité si caractéristique du cépage Pinot Noir.
- **Chinon, Domaine de L'Arpenty – Certifié BIO** (15,25 € HT) – Un vin de Loire élégant et fruité, révélant toute l'authenticité du cépage Cabernet Franc avec de légers tanins.





La Cave

COUPS DE CŒUR À LA BOUTEILLE

VINS À LA BOUTEILLE 2/2

LES ROUGES DE CARACTÈRE & TERROIRS

- **Blaye Côtes-de-Bordeaux, Château les Joubert** (10,11 € HT / bouteille) – Un authentique Bordeaux rouge de caractère, offrant une dégustation particulièrement bien structurée.
- **Montagne Saint-Émilion, Château Franc Baudron** (16,56 € HT / bouteille) – Un grand Bordeaux d'assemblage (Merlot et Cabernet Franc) au caractère affirmé, dévoilant des arômes profonds de fruits noirs et des tanins vifs.
- **Minuty Prestige Rouge** (24,73 € HT / bouteille) – L'expression singulière du terroir provençal, révélant la signature aromatique et l'élégance propres à cette gamme emblématique du Sud.

LES ROSÉS

- **Cinsault IGP Languedoc** (7,14 € HT / bouteille) – Un vin fruité aux délicats arômes de fleurs et de fruits rouges frais.
- **Côtes de Provence BIO, Domaine de Turenne** (12,05 € HT / bouteille) – Un authentique rosé provençal certifié biologique, alliant fraîcheur, élégance et notes délicatement fruitées.
- **Minuty Prestige Rosé** (24,73 € HT / bouteille) – Un vin AOP Côtes de Provence gastronomique, résolument premium, qui se distingue par son caractère franc, droit et minéral.



L'ART DES Bulles



Qu'il s'agisse de célébrer un grand moment ou de sublimer un apéritif, notre sélection de bulles est proposée sur la base d'une coupe par personne. Pour un service plus généreux, ce forfait peut être doublé selon vos souhaits

FORFAIT À LA COUPE

LES CHAMPAGNES

- **Champagne Veuve Clicquot** (10,05 € HT / pers.) - L'élégance et la structure d'une grande Maison.
- **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial** (8,82 € HT / pers.) - La référence intemporelle, alliant finesse et intensité. Une expérience haut de gamme, pensée pour les événements d'exception et les dîners de prestige.
- **Champagne Mercier** (6,39 € HT / pers.) - Une cuvée spontanée pour une célébration en toute convivialité.
- **Champagne Veuve Pelletier** (5,20 € HT / pers.) - Un très beau rapport qualité prix pour un champagne classique et équilibré.

LES EFFERVESCENTS & SPRITZ

- **Chandon Garden Spritz** (5,52 € HT / pers.) - Une expérience premium et contemporaine, alliant la fraîcheur du spritz à l'élégance de la Maison.
- **Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre** (3,22 € HT / pers.) - Une belle méthode traditionnelle bourguignonne, reconnue pour sa finesse.
- **Méthode Traditionnelle Adrien Romet** (1,94 € HT / pers.) - La bulle festive et accessible pour accompagner vos réceptions.

Nous proposons également un **Cidre Fermier Normand** à 1,50 € HT / pers. pour s'accorder à des thématiques spécifiques.

Détails SIGNATURES

Glaçons personnalisés

Les glaçons personnalisés apportent une touche de raffinement et d'originalité à vos boissons. **Logos, lettres, mots ou formes** sont intégrés au cœur du glaçon pour créer un effet visuel subtil et sophistiqué, qui se révèle au fil de la dégustation. Un détail discret mais marquant, idéal pour renforcer l'identité de votre événement.



Pastilles comestibles personnalisées

Les pastilles comestibles personnalisées transforment chaque verre en un véritable support d'expression. Déclinées en **différentes formes, couleurs ou messages**, elles se déposent délicatement à la surface de la boisson et créent immédiatement la surprise. Une attention ludique et élégante, pensée pour marquer les esprits dès le premier regard.



Tarification sur devis, ajustée selon le nombre de convives.



Chaque projet est unique, et ce document n'est qu'un aperçu de l'étendue de notre savoir-faire.

Nos chefs de projet sont à votre écoute pour choisir les éléments qui composeront votre réception idéale.

Logistique, culinaire, décoration : nous construisons avec vous une solution globale et sereine.

Parlons de votre projet.


BONNAIRE
ÉVÉNEMENTS & SAVEURS DEPUIS 1967