



# AU FIL DES JOURS

## Privatisation & Événements

L'élégance d'un lieu, l'exigence d'un traiteur, l'art de recevoir avec raffinement.

## L'Art de Recevoir

Au Fil des Jours vous accompagne dans l'organisation de vos événements privés et professionnels. Anniversaires, mariages, soirées d'entreprise ou célébrations familiales : notre équipe met son savoir-faire au service d'une expérience gastronomique raffinée et conviviale. Chaque réception est pensée sur mesure, avec une attention particulière portée aux produits, à la présentation et à l'harmonie des saveurs.

---

## Nos Formules

Menu Apéro Dînatoire – 38€ TTC

Formule sans dessert – 33€ TTC

# Menu Apéro Dînatoire

## ***Sélection Froide***

- Focaccia truite gravelax
- Toast jambon cru & tomates confites
- Verrine petits pois & crevettes marinées
- Verrine mousse de butternut & noisettes torréfiées
- Tortilla Olé
- Tataki de bœuf

## ***Sélection Chaude***

- Bouchée aux escargots persillade
- Arancini
- Mini burger
- Nem de bœuf au saté
- Filet de poisson, coulis chorizo
- Muffin olive & fromage

## ***Desserts Gourmands***

- Macaron vanille & chocolat
- Mini tiramisu
- Tartelette citron
- Mini fondant chocolat

## Privatisation

- 1500€ TTC – Privatisation complète avec fermeture tardive jusqu'à 3h • 1200€ TTC – Privatisation jusqu'à minuit • Eaux minérales incluses • Apport possible de champagne & vin • Pièce montée ou gâteau d'anniversaire autorisé Notre équipe reste à votre disposition pour élaborer une prestation personnalisée adaptée à vos envies et à l'image de votre événement.