



PRIX DES BOISSONS SAISON 2016-2017
TVA incluse

VINS ROUGES LA BOUTEILLE

CANNONAU CONTINI SARDEGNA 45.-
HUMAGNE CHATEAU RAVIRE 45.-
PINOT NOIR DE CHAMOSON 42.-
PINOT NOIR DU VULLY CRU DE L'HOPITAL 45.-

VINS BLANCS LA BOUTEILLE

VULLY VIEILLE VIGNE DOMAINE CHERVET 40.-
ERMITAGE CHATEAU RAVIRE FR. 45.-
VULLY CHASSELAS CRU DE L'HOPITAL 42.-
VULLY TRAMINER CRU DE L'HOPITAL 48.-

PROSECCO FR 45.-

LA BOUTEILLE DE MINERALES 12.-
JUS DE FRUITS BIO ET MAISON et THE FROID MAISON 12.-
BIERE 5.- et CAFE 4.-

ALCOOLS FORTS 2cl

COGNAC ET ARMAGNAC FR 10.-
GRAPPA, POMME, COING, ABRICOTINE 6.-

- Frais de gestion de salle et personnel selon besoins du client
- Frais d'extension d'horaires et jusqu'à 2h, sur demande
- Droit de bouchon vins extérieurs
- Droit de service gâteau extérieur
- Acompte 40% du montant estimé 30 jours avant l'évènement
- Paiement final à 15 jours sur facture