

abbaye
des Capucins

HOTEL SPA & RESORT

Nos Formules apéritifs

Open Bar Vin et Tradition

Vin Blanc, Vin Rouge, Martini, Gin, Vodka, Alcool Anisé, Whisky, Soft Drinks
Feuilletés + 4 canapés/personne

Open Bar Champagne Vin et Tradition avant ou après dîner

Vin Blanc, Vin Rouge, Champagne, Martini, Gin, Vodka, Alcool Anisé, Whisky, Soft Drinks
Feuilletés + 4 canapés/personne

Cocktail Open Bar Punch ou Sangria ou Champenois

Vin Blanc, Vin Rouge, Apéritif Anisé, Whisky, Soft Drinks (jus de fruits, sodas, eaux minérales, etc.)
Feuilletés + 4 canapés/personne

Open Bar « Les 3 Ateliers Champagne »

3 Bars à Champagne vous proposant :

Champagne Brut, Champagne Rosé, Champagne Blanc de Blanc, Vin blanc et rouge, Martini, Gin,
Vodka, Alcool Anisé, Whisky, Soft Drinks
Feuilletés + 4 canapés/personne

Coupe de champagne et feuilletés ou macarons

Coupe de gasconnade ou kir et feuilletés ou macarons

Vasque de Cocktail à base de rhum ou tequila

Fût de bière (110 verres)

Bouteille d'alcool avec soft : Whisky - Gin - Vodka - Rhum - Get 27

Le droit de bouchon à 15€ / bouteille ouverte

Tickets Boissons Groupes :

Ticket Bleu : jus de fruits & soft €

Ticket jaune : apéritif, vin cuit, anisé, kir, bière, vin

Ticket rouge : champagne et alcool fort

abbaye
des
Capucins

HOTEL SPA & RESORT

Dégustation Œnologique

(Groupe à partir de 10 participants)

3 types de vins et 1 Champagne A.O.C

(Exemple de vins: Gaillac blanc Baron de Thomière, Macon Village J. Drouhin, Coteaux du giennois rouge Domaine Quintin, Coteaux du Languedoc, cuvée Prestige Château Puech haut Rouge)
& Champagne

Le tout accompagné de fromages affinés, charcuteries artisanales

