

# LE MUSÉE L'EAU

## Les Cocktails « Apéritifs »

### Le Cocktail Pont en Royans 5 € par personne

#### BOISSONS

Kir, Vin blanc, Jus de Fruits,  
Eaux Minérales de notre carte  
des eaux

#### LES AMUSE-BOUCHE 5 pièces par personne

Mini Pizzas  
Quiche à la truite fumée  
Tarte aux Oignons  
Caillette sur pique  
Petits Feuilletés

### Le cocktail Musée de l'eau 8 € par personne

#### BOISSONS

Kir pétillant, Vin blanc  
Viognier, Jus de Fruits,  
Eaux Minérales de notre carte  
des eaux

#### LES AMUSE-BOUCHE 7 pièces par personne

Mini Caillettes chaudes sur  
pique  
Jambon cru fermier  
Quiche à la truite fumée  
Toast au Bleu du Vercors  
Verrine du Chef  
Verrine à la truite fumée  
Tarte aux Oignons

## Les Cocktails « Dinatoires »

### Le Cocktail « Marque Parc » 10 € par personne

#### BOISSONS

Vin blanc Chatillon en Diois  
Vin rouge Côtes du Rhône  
Jus de Fruits,  
Eaux Minérales

#### LES AMUSE-BOUCHE 5 pièces par personne

Caillette tiède et  
Jambon cru fermier  
(sur pique)  
Truite fumée sur pain de  
campagne  
Bleu du Vercors et Noix sur pain de  
campagne  
Verrine au Saint Marcellin et Miel

#### PANACHE DE MIGNARDISES SUCREES 4 pièces par personne

Mini Tarte aux Noix  
Fondant au Chocolat  
Mini flan au caramel salé  
Mousse au chocolat en Verrine

### Le Cocktail « Gourmand » 15 € par personne

#### BOISSONS

Vin blanc Viognier  
Vin rouge Crozes Hermitage  
Jus de Fruits,  
Eaux Minérales de prestige :  
Chateldon, Voss, ...

#### LES AMUSE-BOUCHE 8 pièces par personne

Mini Caillettes chaudes et  
Jambon cru fermier  
(sur pique)  
Toast au Foie Gras  
Truite fumée sur pain de  
campagne  
Tartine au Bleu du Vercors et  
Noix  
Verrine au Saint Marcellin et Miel  
Verrine d'Agneau du Vercors  
Aïoli de légumes sur pique

#### PANACHE DE MIGNARDISES SUCREES 6 pièces par personne

Mini Tarte aux Noix  
Fondant au Chocolat  
Mini flan au caramel salé  
Mousse au chocolat en Verrine  
Verrine de Tiramisu