



MENUS GROUPES • 2024 •

AMIS FAMILLES

SOMMAIRE

MENUS À L'ASSIETTE	PAGES 2 - 3	PAUSES SUCRÉES SALÉES	PAGE 11
MENU PLANCHAS DES FARFADETS	PAGE 4	GÂTEAUX	PAGE 11
FORMULES BUFFETS	PAGES 5 - 6	DROIT DE BOUCHON	PAGE 11
LES COCKTAILS	PAGES 6 - 7	PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL	PAGE 12
FORMULES À EMPORTER	PAGE 8	BRUNCH	PAGE 12
KITS LIVRAISON EN HÉBERGEMENT .	PAGE 9	CARTE VÉGÉTALE.....	PAGE 13 - 16
SUPPLÉMENTS	PAGE 10		



MENUS À L'ASSIETTE

Choisissez votre menu à raison d'une entrée, un plat et un dessert par repas pour l'ensemble du groupe.
Le choix du menu devra être transmis maximum 20 jours avant la date de la prestation ainsi que toutes allergies ou régimes alimentaires.



Produits locaux



Plat Végétarien

MENU MYSTÈRE 24.20 €/pers.

Entrées (au choix)

Aumônière chèvre chaud (Ferme du Maras)

Velouté de butternut avec éclats de noisettes

Rillettes de poisson avec herbes fraîches et citron confit

Vol-au-vent de végétal

Plats (au choix)

Mignon de porc de la Baie des Champs, sauce poivre
pommes de terre grenailles, tomates rôties

Galette de boulghour à la mexicaine,
coulis de tomates et bouquette de légumes

Suprême de poulet forestier, petit pois à la française

Cuisse de canette à l'orange,
mouseline de navet au miel, carotte fane,

Dos de lieu noir huile vierge, épeautre et petits légumes

Desserts (au choix)

Crème brûlée avec Broyé du Poitou (60 pers. max)

Entremet chocolat, crème cappuccino

Panna cotta fruits exotiques

Coupe fraîcheur (minestrone de fruits,
sorbet pamplemousse, crème fouettée)

MENU BIEN-ÊTRE 30.50 €/pers.

Entrées (au choix)

Terrine tomate mozzarella, salade verte

Salade croquante de légumes,
crevettes et agrumes, huile de sésame

Samoussa de légumes, salade de tofu mariné

Tartare aux 2 saumons, chantilly au wasabi

Plats (au choix)

Risotto aux champignons

Pot au feu de cabillaud

Poulet de la ferme Bidaud, jus au thym,
haricots verts persillés et gratin de pommes de terre

Pièce de Bœuf, sauce Béarnaise
et pommes de terre rôties

Desserts (au choix)

Déclinaison gourmande

(Tourteau fromager, crème café, benoîtine et
Macarons de Montmorillon)

Tarte croustillante aux pommes, glace vanille

Moelleux chocolat, coulis caramel au beurre salé

Crème brûlée mousseuse aux fruits rouges,
éclats de benoîtine

Café et thé
inclus
dans toutes nos
prestations



- de 13 ans

MENU ENFANTS 12.90 €/pers.

Assiette de crudités
Poisson pané avec écrasé de pommes de terre
Glace

OU

Œufs Mimosa
Emincés de poulet à la crème avec haricots verts
Brownie, crème anglaise

Voir notre sélection de vins p. 10

MENUS À L'ASSIETTE

MENU DU DOMAINE 40.40 €/pers.

Entrées (au choix)

Tartare de mangue et avocat, langoustines rôties

Tomate mozzarella revisitée 

Plats (au choix)

Galette de seitan, concassée de tomates
et bouquetière de légumes 

Parallèle de canard, caramel d'épices
et mousseline de patates douces

Lieu jaune, bouillon thaï et ses légumes
et pommes de terre rôties

Desserts (au choix)

Déclinaison gourmande 
(Tourteau fromager, crème café, benoîtine et
Macarons de Montmorillon)

Citron revisité

Macaron framboise

MENU DE GALA 50.40 €/pers.

Cocktail du Domaine

[Pétillant rosé et crème de framboise]

6 pièces cocktail par personne

Entrées (au choix)

Cappuccino d'asperges,
espuma carbonara, chips de lard

Risotto crémeux aux champignons

Plats (au choix)

Quasi de veau, sauce trompettes de la mort,
fins légumes et mousseline de carottes jaunes

Filet d'esturgeon autour de la betterave,
purée vanillée façon Robuchon

Plateau de Fromages

Desserts (au choix)

Finger chocolat myrtilles

Ananas flambé, baba au rhum arrangé,
sorbet coco et siphon vanille

Café et thé
inclus
dans toutes nos
prestations



Voir notre sélection de vins p. 10

MENU PLANCHA DES FARFADETS

24 pers.onnes maximum en plancha des Farfadets. Si servi au restaurant ou en salle d'**octobre à mars**, viandes et poissons seront cuits en cuisine et servis sous forme de buffet. Un choix unique pour le groupe (sauf allergies/et/ou régimes alimentaires particuliers). Environ 300g par pers.onne.



PLANCHA VIANDE 29.90 €/pers.

Sangria blanche/olives

Terrine tomate-mozarella et sauce pesto

VIANDES

Brochette de poulet
Magret de canard
Mignon de porc
Onglet de bœuf

Sauces assorties
et pommes de terre grenailles aux fines herbes
accompagnées de salade verte

Verrine de benoîtines aux fruits rouges

PLANCHA POISSON 31.20 €/pers.

Sangria blanche/olives

Terrine tomate-mozarella et sauce pesto

POISSONS

Filet de bar
Noix de St Jacques
Gambas
Dos de thon

Sauces assorties
et pommes de terre grenailles aux fines herbes
accompagnées de salade verte

Verrine de benoîtines aux fruits rouges

**Supplément légumes à griller
(courgettes, poivrons marinés) : 1.50 €/personne**

MENU ENFANTS

- de 13 ans

12.90€/enfant

Même menu que pour les adultes mais
sans le magret de canard

MENU ENFANTS

- de 13 ans

14.60€/enfant

Même menu que pour les adultes mais
sans les gambas

**Café et thé
inclus
dans toutes nos
prestations**



PLANCHA VÉGÉTARIENNE

29.90 €/pers. (adulte) 12.90 €/pers. (enfant)

Sangria blanche/olives

Terrine tomate-mozarella et sauce pesto

Tranches d'aubergines, courgettes, poivrons, tomates et oignons rouges à griller, steak de soja,
pommes de terre grenailles aux fines herbes accompagnées de salade verte,
sauce soja et marinade (huile d'olive, ail, gingembre)

Verrine de benoîtines aux fruits rouges

Voir notre sélection de vins p. 10

FORMULES BUFFETS

SERVIS À PARTIR DE 12 PERSONNES MINIMUM

BUFFET DU MOMENT **25.30 €/pers.**

Servi froid

avec ses condiments et vinaigrette

Entrées

Salade paysanne (pommes de terre, oignons, œufs, cornichons, vinaigrette aux herbes)
Melon (saison) ou charcuterie
Taboulé de boulghour aux légumes croquants

Plats

Dos de cabillaud
Rôti de bœuf au thym
Salade de haricots verts
Coleslaw

Desserts

Tartes aux fruits
Crème au chocolat, brisure de spéculos
Corbeille de fruits

- de 13 ans

12.90€/enfant

**Café et thé
inclus**
dans toutes nos
prestations



BUFFET FERMIER **29.70 €/pers.**

Servi froid

Entrées

Assortiment de charcuteries et ses condiments
Boudin noir
Taboulé de boulghour aux légumes
Jambon sec
Saucisson à l'ail
Terrine de légumes
Rillettes de lapin

Plats

Poulet fermier
Filet de porc aux herbes
avec salade de pommes de terre grenailles

Fromages et desserts

Fromage de chèvre de la ferme du Maras 📍
Tourteau fromager
Entremet chocolat

- de 13 ans

13.60€/enfant

Voir notre sélection de vins p. 10

BUFFET PLATS CHAUDS..... 30.40€/pers.*Servi chaud***Entrées**

Salade de penne à l'italienne (penne, jambon cru, tomates confites et cerises, poivrons verts et courgettes)
Melon (saison) ou charcuterie
Avocado toast

Plats

Parmentier de Cabillaud avec salade verte
Émincé de poulet coco curry et son wok de légumes

Desserts

Fromage blanc, coulis de fruits
Crumble aux fruits de saison
Corbeille de fruits

- de 13 ans**13.20€/enfant****LES COCKTAILS**

Toutes les compositions de cocktail sont susceptibles d'être adaptées en fonction de la saisonnalité.

APERITIF.....4.20 €/pers.

Sangria blanche ou Punch + olives

5 CANAPÉS/PERS.5.90 €/pers.

Tartelette aubergine tomate, tortilla oignon,
sablé nougat roquefort, crème d'herbe écrevisse,
moelleux légumes verts/chèvre

APERITIF & PIÈCES COCKTAIL8.40 €/pers.

5 CANAPÉS PAR PERSONNE

Sangria blanche ou Punch (au choix)

LE COCKTAIL CONVIVIAL

12 PIÈCES PAR PERSONNE **26.30 €/pers.**

Opéra de foie gras et chutney d'abricots
Fraîcheur de légumes
Verrine de patates douces et crabe
Sandwich cresson mimosa
Pyramide bicolore de sandwiches
Chaud froid d'œuf de caille
Eclair cabillaud au wasabi
Tartare de pétoncle mariné

ATELIER FOIE GRAS

Tartelettes maison (chocolat, bourdaloue, citron)
Canelés
Macarons assortis

PÉTILLANT
(1 bouteille pour 4 personnes)

Cette prestation comprend :
Nappage de votre buffet, petites serviettes, verrerie,
le service

Voir notre sélection de vins p. 10

LES COCKTAILS

(suite)

Toutes les compositions de cocktail sont susceptibles d'être adaptées en fonction de la saisonnalité

LE COCKTAIL DINATOIRE 26 PIÈCES **41.10€/pers.**
SUR UNE BASE DE 70 PERSONNES

PARTIE APÉRITIVE

(12 PIÈCES PAR PERSONNE)

L'ATELIER FOIE GRAS

Des bouchées préparées devant vous sur du pain toasté

L'ATELIER GRAVLAX DE SAUMON

Préparés sur des blinis ou des rondelles de pommes de terre cuites.
 Du saumon en filets marinés, découpés à la minute devant vous

CANAPÉS GAMME MARSEILLE

Préparés sur pain de mie - Œufs de lompe noirs et rouges
 Chèvre et noisette - Saumon fumé gouda noix de pécan

VERRINES COCKTAIL

Gaspacho de légumes - Tiramisu de légumes confits
 Cappuccino de pois à la menthe
 Panais et mousse de chèvre

BOUCHÉES FROIDES

Navettes rillettes poulet - Sandwich cresson mimosa
 Chaud froid d'œuf de caille - Fraîcheur de légumes - Mini kebab
 Opéra de foie gras - Tartelette pana cotta ail - wrap de légumes

PARTIE DINATOIRE

(8 PIÈCES PAR PERSONNE)

L'ATELIER GRILLADIN (PRINTEMPS/ÉTÉ)

(2 pièces par personne)

Morceaux de bœuf, canard, volaille,
 boudins créoles, gambas et Saint-Jacques snackés à la plancha
En intérieur : Ravioles de petits légumes

DÉLICES DINATOIRES

Quiches saumon brocoli - Cannelés chorizo -
 Bouchées poulet morilles - Parmentier de canard - Rougail saucisse
 - Flan de légumes et parmesan - Bœuf et carottes - Poulpe snacké
 et fenouil

PLATEAU DE FROMAGES DÉCOUPÉS

(2 pièces par personne)

FARANDOLE DE DESSERTS SUCRÉS EN BUFFET

(4 pièces par personne)

Tartelettes assorties, petit entremet
 selon les saisons
 Crème brûlée, macarons assortis, cannelés
 Verrines fruits frais, crème brûlée et fruits rouges,
 pana cotta mangue

Cette prestation comprend :
 Nappage de votre buffet, petites serviettes, verrerie, le service



Voir notre sélection de vins p. 10

FORMULES À EMPORTER



FORMULES PIQUE-NIQUE

13 ans et +

- de 13 ans

PIQUE-NIQUE **11.80 €/pers.**

3 sandwichs au poulet **ou** thon
Un sachet de chips
Une eau minérale
Un fruit
Un gâteau
Une brique de jus de fruits

PIQUE-NIQUE **9.60 €/pers.**

2 sandwichs au poulet **ou** thon
Un sachet de chips
Une eau minérale
Une compote
Un gâteau
Une brique de jus de fruits

FORMULES LUNCH BOX

FORMULES LUNCH BOX **18.30€/pers.**

LA BOX DE LA MER

Bouchée de thon et concombre
Bagel saumon fumé et crème d'aneth
Macaron gourmand
Fruit de saison
Une petite bouteille d'eau
Une boule de pain

LA BOX AUVERGNATE

Salade de lentilles du Puy aux graines
Pain bagnat Auvergnat
(sandwich garni de fourme d'Ambert et jambon sec)
Muffin aux myrtilles
Fruit de saison
Une petite bouteille d'eau
Une boule de pain

LA BOX LE PARISIEN

Salade croquante
Pain bagnat poulet crudités
Tarte bourdaloue
(pâte d'amande, poire, amandes effilées)
Fruit de saison
Une petite bouteille d'eau
Une boule de pain

LA BOX VÉGÉTARIENNE

Salade de lentilles du Puy aux graines
Pain bagnat Végétarien (sandwich garni de caviar d'aubergines, salade, oignons rouge, tomates, carottes râpées, seitan)
Muffin aux myrtilles
Fruit de saison
Une petite bouteille d'eau
Une boule de pain



PLATEAUX REPAS

Composition selon saisonnalité

18.30€/pers.

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT, PAIN

Détails des plateaux repas à
retrouver sur notre site internet

Voir notre sélection de vins p. 10

KITS A EMPORTER

(à récupérer au restaurants)



D'OCTOBRE À MARS

LE KIT RACLETTE **27.80 €/pers.**

AVEC APPAREIL (VAISSELLE À PRÉVOIR)

COMPOSITION PAR PERSONNES

Fromages (morbier, reblochon, fromage à raclette) (200 g)

Pommes de terre blanchies (à faire réchauffer) (300 g)

Charcuterie (bacon, rosette de Lyon, jambon serrano, coppa, jambon blanc) (200 g)
et salade verte, vinaigrette

Dessert

Tarte aux fruits



D'AVRIL À SEPTEMBRE

LE KIT BARBECUE **29.90 €/pers.**

PLANCHAS À DISPOSITION SUR LE SITE (PLAN HÉBERGEMENTS)

Ce pack comprend les viandes marinées (240 g/pax), les salades composées en emballage carton, les sauces pour accompagner vos grillades et les pommes de terre au thym (120 g/pax)

COMPOSITION

Brochette de volaille au paprika

Brochette de bœuf au thym

Mix saucisses et merguez

Salade composée (taboulé de boulghour aux légumes marinés)

Sauces assorties (moutarde, sauce barbecue, béarnaise)

Pommes de terre grenaille rôties au thym et légumes grillés

Dessert

Verrine de benoîtine aux fruits rouges

Voir notre sélection de vins p. 10

LES SUPPLÉMENTS



FROMAGE

2.40 €/pers.
2 sortes de fromages (chèvre et vache)
50g de fromage /pers.



CORBEILLE DE FRUITS FRAIS

1.60 €/pers.
2 fruits /pers.

BOISSONS SÉMINAIRES

EAUX PLATES ET PÉTILLANTES

2 €/pers.

SOFTS

3 €/pers.
(jus de fruits, coca-cola, eaux)

VINS

BLANCS

1 bouteille pour 6 personnes

Sauvignon Haut Poitou AOC (75cl) : 21 €

ROUGES

1 bouteille pour 4 personnes

Haut Poitou Cuvée Selection

(Villemont) AOVDQS (75cl) : 21 €

Longa (Bordeaux) AOC (75cl) : 21 €

Saint Nicolas de Bourgueil AOC (75cl) : 21 €

ROSÉ

1 bouteille pour 6 personnes

Longa (Bordeaux) AOC (75cl) : 21 €

Sugeret (Côte du Rhône) AOC (75cl) : 21 €

PÉTILLANTS

Pétillant rosé Perles de Villemont (75cl) : 29 €

Pétillant blanc Perles de Villemont (75cl) : 29 €

CHAMPAGNE

Veuve Renard de Beaumont (75 cl) brut : 40.20 €



BOISSONS BAR DE NUIT

TIREUSE À BIÈRE

Location de machine :

Fût de bière (30L) blonde gothic : 240 € / fût
(soit 2 € le verre de 25cl)

Tireuse et gaz inclus
éco cups consignées (1 €/verre)

ALCOOLS ET SOFTS POUR SOIRÉE GROUPES

Perrier 1L : 2.80 €

Brique de jus de fruit 1L : 3.90 €

Coca-Cola 1L : 5 €

Schweppes 1L : 5.60 €

Bouteille de Rhum 70cl : 31 €

Eau de vie de Poire 70cl : 37 €

Bouteille de Vodka / Gin / Malibu / Soho 70cl : 40 €

Bouteille de Whisky 70cl : 46 €

Bouteille de Get27 70cl : 50 €

Bouteille de Cognac 70cl : 56 €

Bouteille de Ricard 1L : 62 €

Supplément cocktail (Citron vert, Menthe...) : 2 €/pax

BAR DE NUIT ET PERSONNEL BAR DE NUIT

De minuit à 3h00

257€ /serveur

1 serveur pour 40 pers.

Supplément par heure : 90 €/serveur

PAUSES SUCRÉES/SALÉES

SERVICE EN AUTONOMIE



PAUSE POITEVINE SALÉE 11 €/pers.

Paté de campagne et Farci poitevin 📍

Brie et chèvre

Cuvée Sélection

Bière de Bellefois 📍

Jus de fruits et eau

Mini Viennoiseries

(mini croissants, mini pains au chocolat, mini pains au raisin)

Café et thé (en thermos)

PAUSE POITEVINE SUCRÉE 11 €/pers.

Broyé du poitou 📍

Tourteau fromager 📍

Macaron de Montmorillon 📍

Mini Viennoiseries

(mini croissants, mini pains au chocolat, mini pains au raisin)

Jus de fruits et eau

Café et thé



Supplément personnel

115 €/ par serveur (1 serveur pour 40 pers.)



GÂTEAUX

LA PART 4.70 €

Si c'est en remplacement d'un dessert dans un menu, la part est à 2.70€

Possibilité d'inscriptions et bougies sur demande

Abricotier, Framboisier, Fraisier (selon saison)

Opéra (café et chocolat)

Entremet 3 chocolats

Entremet fruits rouges

Poire caramel



DROIT DE BOUCHON

DéfiPlanet' se réserve le droit de demander un "Droit de bouchon" lorsque le client désire apporter ses boissons et que DéfiPlanet' a été choisi en qualité de restaurateur.

Ce droit de bouchon a pour vocation de justifier la location de vaisselle, le stockage des boissons ainsi que le service.

Ce montant est fixé à 4€ par bouteille et sera dégressif selon la quantité de bouteilles (à définir avant l'événement).

Voir notre sélection de vins p. 10



PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

Possibilité de petit déjeuner sans le salé : 13.20€/pers.

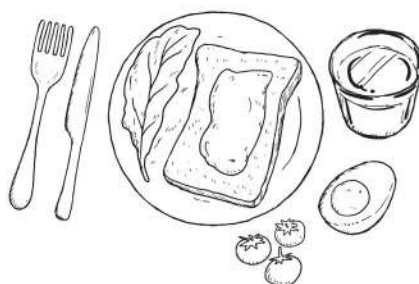
PETIT DÉJEUNER 17.30 €/pers.

Café, thé, chocolat, viennoiseries, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, fromage, œufs brouillés, saucisse, charcuterie, laitages, jus de fruits.

Servi au restaurant à partir de 7h30 jusqu'à 9h

- de 13 ans

10€/enfant



BRUNCH

11H À 13H30 OU 11H30 À 14H

BRUNCH SANS PERSONNEL 21.20 €/pers.

Assortiment de salades composées,
rosace de melon et pastèque ou charcuterie (selon saison),
rôti de porc, poulet rôti,
plateau de fromages,
tartes aux fruits
Lait, café, chocolat, thé

- de 13 ans

16.80€/enfant

BRUNCH AVEC PERSONNEL 35.50 €/pers.

Mini-viennoiseries, pain, beurre, confiture,
lait, café, chocolat, thé, jus de fruits,
œufs brouillés, bacon, saucisses grillées,
assortiment de salades composées,
rosace de melon et pastèque (selon saison) ou
charcuterie, rôti de porc, poulet rôti,
plateau de fromages, tartes aux fruits

- de 13 ans

25.20€/enfant

Voir notre sélection de vins p. 10



MENUS GROUPES • 2024 •



SÉMINAIRES

SOMMAIRE

MENUS À L'ASSIETTE	PAGE 2
FORMULES BUFFETS	PAGES 3
LES COCKTAILS	PAGES 4



MENUS GROUPES SÉMINAIRES

Choisissez votre menu à raison d'une entrée, un plat et un dessert par repas pour l'ensemble du groupe.
Le choix du menu devra être transmis maximum 20 jours avant la date de la prestation ainsi que toutes allergies ou régimes alimentaires.



MENU DÉTENTE 33.50 €/pers.

Entrées (au choix)

Salade de pois chiches, légumes croquants,
vinaigrette basilique

Cassolette terre/mer (champignons et algues)

Tartelette artichaut, agrumes et vinaigrette aux herbes

Plats (au choix)

Curry de patates douces et lentilles corail, lait de coco

Goulash aux haricots blancs et rouges, paprika fumé

Gnocchi, pesto et noisettes

Desserts (au choix)

Galette orientale à la pistache, sorbet à la rose

Flan chocolat, tuile croustillante

Clafoutis de saison et gingembre

MENU SÉRÉNITÉ 50.40 €/pers.

Cocktail du domaine

6 pièces cocktail par personne

Entrées (au choix)

Terrine de jeunes poireaux fumés, trompettes de la mort,
gelée de dashi, mayonnaise aux algues

Cheesecake salé, voile de carotte de couleur, herbes folles
et verge de pommes granny smith, pignons de pin

Plats (au choix)

Wellington farci, sauce vin rouge,
légumes confits et pommes Darphin

Tofu frit, légumes à la japonaise, jus aigre doux

Desserts (au choix)

Paris Brest, glace au lait d'amande et pralin

Tarte sablée chocolat/ beurre de cacahuète,
sorbet fruit acidulé

Café et thé
inclus
dans toutes nos
prestations



Voir notre sélection de vins p. 10



FORMULES BUFFETS

SERVIS À PARTIR DE 12 PERSONNES MINIMUM

BUFFET ZEN **27.80 €/pers.**

Entrées

Salade de lentilles, pickles d'oignons rouges et graines de courge
Salade de haricots rouges, maïs, carotte à l'orange
Taboulé de boulghour aux légumes

Plats

Filets de seitan au vinaigre balsamique
Tortilla végétale
Salade de haricots verts
Coleslaw

Desserts

Tarte aux fruits
Moelleux chocolat

BUFFET SAGESSE **33.40 €/pers.**

Entrées

Salade de penne à l'italienne
Melon (saison) ou terrine végétale
Salade de sarrasin, fèves, tomates confites et radis

Plats

Lasagnes aux légumes
Tajine aux citrons confits

Desserts

Crème brûlée végétale
Brownie chocolat, poire et noix de pécan



Voir notre sélection de vins p. 10

COCKTAIL NATURE

26 PIÈCES **45.70 €/pers.**
14 PIÈCES **24.70 €/pers.**

PIÈCES FROIDES (12 PIÈCES)

Cube tofu grillé et gomasio
 Socca et crème d'ail
 Guimauve betterave et vinaigre de framboises
 Opéra dans l'idée du Pan con tomate
 Mini maïs mayonnaise piment Chipotle
 Gaufrette autour du chou-fleur
 Maki chou rouge et pomme Granny, noisettes
 Wrap courgette et tzatziki
 Muffin piquillos et olives
 Tortilla espagnole
 Perle flocons d'avoine et herbes
 Caviar de légumes fumés en gelée, blinis

PIÈCES FROIDES (12 PIÈCES)

Falafel pois cassés au four
 Mini tacos végétal
 Samoussa de légumes
 Pizza polenta
 Pissaladière

VERRINES (3 PIÈCES)

Mousse patate douce, crème balsamique, crémeux de cajou
 Crémeux petit pois, petit pois à la française et
 chantilly de noisettes
 Mousse de céleri-rave, curry et algues

ATELIER (3 PIÈCES)

Shawarma de céleri rave, pain plat et sauce blanche
 Mezze libanais autour de l'houmous, sablé épeautre
 Risotto pommes de terre aux herbes,
 siphon pommes de terre

PLANCHAS (3 PIÈCES)

Légumes marinés
 Tofu grillé au sésame
 Seitan au soja sucré

PIÈCE SUCRÉE (4 PIÈCES)

Cannelé
 Bonbon chocolat
 Pâte de fruits
 Makrout



Voir notre sélection de vins p. 10