

CARTE *de* SAISON

Printemps - Été 2025

KEEZE

Nous vous invitons à découvrir notre carte de saison, conçue pour accompagner vos réunions, séminaires, showrooms, cocktails et afterworks.

Nous proposons des formules adaptées à chaque moment de la journée :

- Petits-déjeuners et pauses sucrées avec les pâtisseries naturelles Nolia
- Buffets, plateaux repas et même un chef privé pour vos déjeuners
- Des cocktails et afterworks sur mesure, selon vos envies

Chez KEEZE, nous privilégions les produits de saison et travaillons au maximum en circuit court pour vous garantir fraîcheur et qualité.

Découvrez aussi nos animations comme les dégustations de champagne ou d'huîtres, pour un événement mémorable.

Notre équipe se tient bien sûr à vos côtés pour vous aider à choisir l'offre la plus adaptée à votre typologie d'événements, votre budget et vos envies.

PETITS-DÉJEUNERS 4

PAUSES GOURMANDES 6

DÉJEUNERS

<i>Buffets</i>	8
<i>Plateaux repas</i>	10
<i>Chef privé</i>	13

AFTERWORKS 14

COCKTAILS 16

<i>Cocktail en partenariat avec 4810</i>	16
<i>Cocktail en partenariat avec Les Iodés</i>	18

PRESTATIONS & ANIMATIONS 20

<i>Prestations, dégustations et animations culinaires</i>	20
<i>Dégustation de champagne</i>	21

BOISSONS 22

Les PETITS-DÉJEUNERS

L'ESSENTIEL

Dès 10 personnes

Mini viennoiseries Lenôte

Assortiment de pains au chocolat, croissants, pains aux raisins

Mini tigrés 🌱

Financier à l'amande, pépites de chocolat, cœur fondant à la pâte à tartiner maison, graines de mélilot

Jus de pomme Alain Milliat

LE GOURMAND

Dès 10 personnes

Mini viennoiseries Lenôte

Assortiment de pains au chocolat, croissants, pains aux raisins

Mini tigrés 🌱

Financier à l'amande, pépites de chocolat, cœur fondant à la pâte à tartiner maison, graines de mélilot

Parts de cake marbré chocolat & mélilot

Marbré aux graines de mélilot, glaçage chocolat Barry

Boîte de fruits coupés de saison 🌱🌿🌾

(à partager)

Jus de pomme Alain Milliat

LE HEALTHY

Dès 10 personnes

Madeleines citron

Madeleine pur beurre, zeste de citron

Diamants vanille & macadamia

Sablé croustillant vanille, sucre cristal, éclats de macadamia

Parts de cake avoine & bleuet

Cake avoine bio, myrtille sauvage, glaçage chocolat blanc cacao Barry, fleur de bleuet

Boîte de fruits coupés de saison 🌱🌿🌾

(à partager)

Jus de pomme Alain Milliat

SUPPLÉMENTS

• Skyr

Une pièce par personne

Skyr du Danemark, compotée de fruits rouges, granola fait maison

Option 🌱 disponible : Skyr du Danemark, compotée de fruits rouges (sans granola)

• Barre de céréales 🌾

Une pièce par personne

Noisettes, noix de pécan, pépites de chocolat, cranberries, sirop d'érable et avoine, pâte de datte

• Boîte de fruits coupés

Pour 10 personnes

• Plateau de mini viennoiseries

15 mini-viennoiseries Lenôte

Assortiment de pains au chocolat, croissants, pains aux raisins

Le café, le thé et l'eau vous sont offerts pour votre événement.

Nos petits-déjeuners sont élaborés par Nolia et livrés chaque matin depuis notre atelier de production dans le 15ème arrondissement à Paris.

Nolia, traiteur de pâtisseries naturelles, propose des petits-déjeuners, pauses gourmandes et pâtisseries à la carte, livrés quotidiennement aux entreprises à Paris et en région parisienne.

Ces créations, saines et durables, valorisent des ingrédients qui limitent les procédés industriels et qui s'inspirent de producteurs locaux, au rythme des saisons tout en privilégiant les circuits courts, les produits bio et HVE (Haute Valeur Environnementale).



Les PAUSES GOURMANDES

LA PAUSE FRAMBOISE

Dès 10 personnes

Financier framboise & pistache

Financier beurre noisette pistache, ganache montée à la framboise, confiture de framboise

Mini-cheesecake citron vert

Sablé cannelle, cream-cheese citron vert léger

Chou Paris-Brest

Chouquette, crème praliné noisette, éclat de noisettes torréfiées

Jus Alain Milliat

LA PAUSE ABRICOT

Dès 10 personnes

Financier abricot & romarin

Financier beurre noisette, ganache montée romarin, abricot rôti

Mini-cheesecake citron vert

Sablé cannelle, cream-cheese citron vert léger

Rocher chocolat praliné

Rocher tout chocolat Barry, fondant noisette, nappage craquant chocolat au lait, noisettes torréfiées

Jus Alain Milliat

Le café, le thé et l'eau vous sont offerts pour votre événement.



À la CARTE

BOÎTES DE BISCUITS ET GÂTEAUX DE VOYAGE

Boîte de 20 pièces · Au choix parmi :

· Madeleines citron

Madeleine pur beurre, zeste de citron

· Diamants vanille & macadamia

Sablé croustillant vanille, sucre cristal, éclats de macadamia

· Mini-tigrés

Financier à l'amande, pépites de chocolat, cœur fondant à la pâte à tartiner maison, graines de mélilot

CAKES

Pour 10 personnes · Au choix parmi :

· Cake marbré chocolat & mélilot

Marbré aux graines de mélilot, glaçage chocolat Barry

· Cake matcha

Cake thé vert matcha, poudre de matcha, fleurs de pensées

· Cake praliné

Cake pâte de noisette, nappage craquant praliné noisette, noisettes torréfiées

· Cake citron & pavot

Cake citron, graine de pavot, sirop de citron

· Cake avoine & bleuet

Cake avoine bio, myrtille sauvage, glaçage chocolat blanc cacao Barry, fleur de bleuets

FRUITS COUPÉS

Pour 10 personnes

Boîte de fruits coupés de saison HVE (Haute Valeur Environnementale)

PLATEAUX DE PÂTISSERIES

Plâteau de 20 pièces · Au choix parmi :

· Rocher chocolat praliné

Rocher tout chocolat Barry, fondant noisette, nappage craquant chocolat au lait, noisettes torréfiées

· Financier framboise & pistache

Financier beurre noisette pistache, ganache montée à la framboise, confiture de framboise

· Financier abricot & romarin

Financier beurre noisette, ganache montée romarin, abricot rôti

· Mini-cheesecake citron vert

Sablé cannelle, cream-cheese citron vert léger

· Chou vanille & fleur d'orange

Chouquette, crème vanille fleur d'orange

· Chou Paris-Brest

Chouquette, crème praliné noisette, éclat de noisettes torréfiées

· Tartelette citron & yuzu

Sablé croustillant, crémeux citron & yuzu, glaçage citron

· Tartelette fraise & basilic

Sablé croustillant, ganache montée vanille, compotée de fraise et basilic, fraise coupée

COOKIES

À l'unité · Dès 10 cookies · Assortiment à composer parmi :

· Cookie chocolat au lait & noisette

Cookie pure beurre, noisettes torréfiées, pépites de chocolat au lait

· Cookie chocolat noir & noix de cajou

Cookie pure beurre, éclats de noix de cajou croquantes, pépites de chocolat noir intense

· Cookie chocolat blanc & macadamia

Cookie pure beurre, éclats de macadamia, pépites de chocolat blanc

Le café, le thé et l'eau vous sont offerts pour votre événement.

Les BUFFETS

L'ITALIEN

Dès 10 personnes

Mini-sandwichs

Club légumes grillés marinés au chimichurri

Poivrons, aubergines & courgettes grillées, sauce chimichurri maison aux herbes fraîches, cream cheese.

Focaccia façon Regina

Jambon, mozzarella, champignons, tomates fraîches et confites, origan, sauce pesto verte.

Saladiers à partager

Poulet pesto verte & légumes du soleil

Légumes grillés, artichauts, tomates fraîches et confites, roquette et pâtes orzo.

Farfalle & burratina

Farfalle au pesto rosso maison, burratina, tomates cerises rôties, copeaux de grana padano, tomates fraîches & olives noires.

Plateaux à partager

Antipasti

Artichauts grillés, poivrons & aubergines marinés, tomates confites, olives Kalamata, pomme de terre grenaille rôties à l'origan et à la ricotta

Planche speck et bresaola

Dessert

Tiramisu maison aux fruits rouges

LE FRENCH TOUCH

Dès 10 personnes

Buns

Buns jambon aux herbes, truffe & comté

Jambon aux herbes, tartufade, tomate, iceberg, comté.

Buns Pesto verde, tomates, mozzarella

Tomates fraîche & confite, pesto verde maison, basilic frais, roquette.

Saladiers à partager

Penne aux gambas muhammara & feta

Gambas, feta grecque, muhammara maison, tomates fraîches et tomates cerises rôties, pousses d'épinards, pignons de pin.

Taboulé quinoa aux herbes fraîches

Féta, concombre, fenouil, amandes, tomates confites et fraîche, grenade, menthe, coriandre, oignon rouge, jus de citron, huile d'olive.

Plateau de fromage et charcuterie

Fleur du maquis, Neufchâtel, Mimolette 18 mois, Speck, Jambon aux herbes, Saucisson du marin

Dessert

Mousse au chocolat

LE MÉDITERRANÉEN

Dès 10 personnes

Mini-sandwichs

Navette chèvre courgette

Courgette, marinade à l'huile d'olive et aux herbes fraîches, chèvre, miel & menthe, tapenade d'olive noire.

Pita falafel & tzatziki

Falafels, oignons rouges, tzatziki, tomates cerises.

Saladiers à partager

Bowl poulet "façon tajine" aux abricots moelleux

Poulet rôti aux épices méditerranéennes, poivrons grillés, carottes râpées, ciboulette fraîche, quinoa boulgour menthe & persil plat.

Salade grecque féta & olives Kalamata

Féta grecque, poivrons marinés, olives Kalamata, tomates fraîches, pickles d'oignons rouge, concombre, pousses d'épinards, origan et persil plat.

Plateaux à partager

Fromage premium AOP sélection MOF

Fleur du maquis, Neufchâtel, Mimolette 18 mois.

Antipasti

Artichauts grillés, poivrons & aubergines marinés, tomates confites, olives Kalamata, pomme de terre grenaille rôties à l'origan et à la ricotta.

Dessert

Yaourt grec coulis d'abricot, abricots secs, myrtilles fraîches.

LE VÉGÉTARIEN

Dès 10 personnes

Mini-navettes

Navette chèvre courgette

Courgette, marinade à l'huile d'olive et aux herbes fraîches, chèvre, miel & menthe, tapenade d'olive noire.

Navette veggie à la libanaise

Féta, yaourt grec, huile d'olive, radis, sumac, zaatar, ricotta, tomate, oignons rouges, persil plat

Saladiers à partager

Caprese à la burratina

Burratina au pesto verde, duo de tomate cerises, tomates confites, artichauts grillés, basilic frais, roquette, pignons de pin torréfiés.

Falafel, houmous et tzatziki

Falafels, tzatziki, houmous, radis, concombre, piquillo, quinoa boulgour menthe & persil plat.

Plateau à partager

Fromage premium AOP sélection MOF

Fleur du maquis, Neufchâtel, Mimolette 18 mois

Dessert

Fruits de saison coupés



Les PLATEAUX REPAS

FILET DE POULET AU PIMENT D'ESPELETTE 🌱

Entrée

Haricots verts croquants et tomates en vinaigrette
Allergènes : moutarde, sulfites

Plat

Filet de poulet moelleux au piment d'Espelette et ratatouille
Allergènes : sulfites

Dessert

Flan vanille onctueux
Allergènes : lait, oeuf

PASTA AL POMODORO CRUDO ET FROMAGE FRAIS 🌱

Entrée

Compotée d'aubergine à la marocaine

Plat

Penne Rigate sauce tomate crue, crème de ricotta et brebis
Allergènes : lait, gluten, oeuf, sulfites

Dessert

Chou chocolat caramel
Allergènes : lait, oeuf, gluten

PAELLA VÉGANE AUX LÉGUMES DU SOLEIL 🌱🌱

Entrée

Emincé de fenouil et pomme verte, pointe de sirop d'érable

Plat

Paella végane aux légumes du soleil
Allergènes : céleri, soja, sulfites

Dessert

Clafouti végane aux griottes
Allergène : gluten, fruits à coque, soja

Nos plateaux repas sont accompagnés de pains individuels.





Le CHEF PRIVÉ

MENU

Dès 6 personnes

Exemple de menus proposés :

ENTRÉES *au choix parmi :*

- Ceviche de dorade au vinaigre de kalamansi, radis japonais
- Tartelette aux légumes de saison, houmous et mesclun
- Mozzarella, tomate, betterave Chioggia et pesto maison
- Aubergine et courgette confite, farce au fromage frais et aux herbes

PLATS *au choix parmi :*

- Poisson blanc " retour du marché" vinaigrette aux agrumes, poêlée de légumes de saison
- Cuisse de pintade, farce aux champignons, purée de pomme de terre aux herbes fraîches
- Filet de canard, jus à la truffe d'été, millefeuille de pommes de terre
- Paleron de bœuf confit, jus réduit, légumes de saison

DESSERTS *au choix parmi :*

- Pavlova aux fraises et fruits rouges
- Tarte au citron yuzu, coulis fruits de la passion
- Salade de fruits frais, financier pistache et myrtille
- Choux à la vanille, chocolat fondant

Ces menus s'adaptent à vos besoins : allergies, intolérances ou régimes spécifiques (halal, végétarien, vegan).

Les AFTERWORKS

FORMULE PLANCHES À PARTAGER

Dès 10 personnes

Plateau italien

Bresaola, spianata, Grana Padano, cœurs d'artichaut, tomates confites, duo de tomates cerises, pommes de terre grenailles rôties à l'origan & ricotta, mini-crackers à la tomate, dips au pesto rosso maison.

Plateau de focaccias

Focaccia Regina

Jambon, mozzarella, champignons, tomates fraîches et confites, origan, sauce pesto verde.

Focaccia straciatella & pesto rosso

Straciatella, pesto rosso, tomates fraîches et confites, roquette

Plateau Edelweiss

Plateau fleuri composé d'un brillat savarin, Saint Félicien, fromage frais aux herbes, fenouil, concombre, olives vertes, romanesco, céleri branche, edamame, dips à l'asperge, fleurs comestibles

FORMULE AFTERWORK

Dès 15 personnes

Planches à partager

Plateau italiens
Plateau de focaccias
Plateau Edelweiss

Boissons incluses

Eau fraîche et filtrée
Une bouteille de soft par personne (33cl)
Une bière La Parisienne par personne
Une bouteille de vin pour 5 personnes*

*Vin de producteurs indépendants, bio ou issu de d'agriculture raisonnée

Maître d'hôtel inclu - Frais de livraison et de dressage compris.

PIÈCES SUCRÉES

Assortiment de 3 pâtisseries Nolia

Chou Paris-Brest, tartelette aux fruits de saison, mini-cheesecake citron vert

À la CARTE

Plateau de fromage premium

Pour 7 personnes
AOP sélection MOF

Plateau de charcuterie

Pour 12 personnes

Plateau de mini-focaccias

16 pièces

Focaccia façon Regina

Jambon, mozzarella, champignons, tomates fraîches et confites, origan, sauce pesto verde)

Focaccia speck, ricotta & artichauts

Plateau de buns

12 pièces

Mini-buns tomates & mozzarella

Mini-buns jambon & comté à la truffe

Plateau de mini-viennois

12 pièces

Mini-viennois courgette, chèvre & tapenade

Mini-viennois veggies à la libanaise

Plateau floral

Pour 6 à 10 personnes - Au choix parmi :

· Plateau végétarien Edelweiss

Plateau fleuri composé d'un brillat savarin, Saint Félicien, fromage frais aux herbes, fenouil, concombre, olives vertes, romanesco, céleri branche, edamame, dips à l'asperge, fleurs comestibles

· Plateau mixte Lavande

Bresaola, pastrami, chèvre frais aux fleurs séchées, Roquefort, fromage frais aux cranberries, crackers, dattes, raisin noir, chou-fleur, radis, houmous de betterave maison, fleurs comestibles

· Plateau mixte Tournesol

Jambon aux herbes, coppa, spianata, chèvre frais au curry, Comté, gouda au cumin, crackers, carottes jaunes, radis noirs, tomates cerises jaunes, abricots secs, houmous au curcuma, fleurs comestibles



Les COCKTAILS

COCKTAILS en partenariat avec 4810

COCKTAIL 20 PIECES

Dès 20 personnes · 20 pièces par personne

Pièces salées

Sablé multigraines, fromage fouetté à l'oignon grillé, tomate cerise fraîche 🍷

Pic tomate fraîche, basilic et mozzarella fleur de lait 🍷

Roulé de courgette et chèvre frais à la provençale, tapenade de tomate, cerise, olive Taggiasche 🍷

Taquito de poulet pané et concombre, sauce chimichurri

Courgette crevette et carotte à l'indienne 🍷

Kub de saumon et framboise, crème de raifort et yuzu

Sablé 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata 🍷

Cylindre comté magret fumé, haricot vert croquant et crème de noix du Périgord

Brochette melon, pastèque et menthe fraîche 🍷 🍷

Douceur de pois maraîchers et carottes aux morilles, filet de caille aux 5 baies, chapelure d'avoine et persil plat

Tian de légumes craquant, pesto de poivron rouge 🍷 🍷

Perle de tapioca à la noix de coco, crevette au saté

Pain nordique volaille, fromage frais à l'huile d'olive et balsamique blanc, asperge verte croquante et parmesan

Roll feuilleté, sauce crème à l'oignon et balsamique, tomate et sucrose, houmous de lentille au curry 🍷

Pièces sucrées

Dôme Dulcey, glaçage gourmand

Crème brûlée pop corn, coeur coulant caramel

Banana split confit de fraise, sifflet de frécinette

Palet chocolat au miel de Garrigue



4810 s'inspire de la bistronomie pour vous proposer des réceptions sur-mesure.

Ils s'engagent à vous offrir une expérience qui leur ressemble : honnête et audacieuse. C'est la promesse d'une expérience culinaire inédite et d'une réception inoubliable pour vous et vos convives. 4810 garde à cœur un métier d'artisanat et de contact humain pour créer des instants de plaisirs inoubliables.

COCKTAIL 4 PIECES

Dès 15 personnes · 4 pièces par personne

Pièces salées

Sablé 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata 🍷

Roulé de courgette et chèvre frais à la provençale, tapenade de tomate cerise, olive Taggiasche 🍷

Bille d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé 🍷

Polenta basilic et parmesan, tapenade de tomate cerise et coeur d'artichaut confit 🍷



Les COCKTAILS

COCKTAIL en partenariat avec les IODÉS

LE MERROIR NORMAND

Dès 25 personnes · 9 pièces par personne avec animation

BAR À HUÎTRES

Ouverture des huîtres devant les convives (2 huîtres « Fine de Pleine mer » Blainville-sur-mer)

Toast de rillettes de saumon

Saumon frais de Cherbourg

Pièce de daurade façon sashimi

Daurade en sashimi de Granville, sauce asiatique et sésame

Mini-tartelette pissaladière

Mini-tartelette oignons caramélisés, olives noires, sardine normande.

Salade de petits pois

Salade de petits pois, oignon rouge, feta, menthe, framboises

Toast de magret de canard fumé

Toast de magret de canard fumé, mousse de chèvre frais et miel

Roulé aux légumes de saison

Pâte feuilletée, légumes de saison, parmesan

les iodés.

Les Iodés, traiteur de produits marins, vous accompagnent sur tous vos événements, afin de créer avec vous une parenthèse iodée unique.

Mieux qu'un bar à huîtres, une guinguette de la Baie du Mont-Saint-Michel dans votre lieu de réception pour proposer une véritable animation culinaire originale ! L'équipe vous fait découvrir le meilleur du merroir de notre littoral en vous proposant une large gamme de produits frais. Chez les Iodés, l'engagement est de vous fournir des produits frais et de qualité en favorisant le circuit court.

PIÈCES SUCRÉES

Assortiment de 3 pâtisseries Nolia

Chou Paris-Brest, tartelette aux fruits de saison, mini-cheesecake citron vert

 Gluten free  Lactose free  Vegan  Végétarien

ENTRE TERRE ET MER

Dès 25 personnes
24 pièces par personne animation comprise

ANIMATION CULINAIRE

Au choix parmi :

Cocktail en partenariat avec Les Iodés

• Bar à huîtres

Ouverture des huîtres devant les convives (3 huîtres « Fine de Pleine mer » Blainville-sur-mer)

• Ceviche de daurade de Granville assemblé devant les convives de 2 façons

• Bar à découpe de saumon devant les convives

Blini ou petits croquants, Maison Saumon de France, Cherbourg

PIÈCES COCKTAIL

Deux toasts de rillettes de saumon

Saumon frais de Cherbourg

Gravelax de saumon

Saumon de Cherbourg, biscuit au herbes & crème citron gingembre

Pièce de daurade façon sashimi

Daurade en sashimi, sauce asiatique et sésame

Pièce de haddock fumé

Haddock fumé, radis noir et piment d'Espelette

Mini-tartelette pissaladière

Mini-tartelette oignons caramélisés, olives noires, sardine normande

Brochette Serrano Grande Reserve

Brochette Serrano Grande Reserve, melon charentais, goutte de poivron

Salade de petits pois

Salade de petits pois, oignon rouge, feta, menthe, framboises

Mini-bun

(3/4 bouchées) au choix parmi :

Pain bun Mamiche

- Saumon fumé de cherbourg, recette des Iodés
- Mini-bun pulled chicken basse température, coleslaw, oignons grillés et herbes fraîches

Toast de magret de canard

Toast de magret de canard fumé, mousse de chèvre frais et miel

Mini-wrap jambon supérieur

Jambon cuit supérieur basque, gouda à la truffe, mâche

Roulé aux légumes de saison

Pâte feuilletée, légumes de saison, parmesan

Mini-quiche légumes de saison

Quiche froide, légumes de saison rôtis

PIÈCES SUCRÉES

Assortiment de 3 pâtisseries Nolia

Chou Paris-Brest, tartelette aux fruits de saison, mini-cheesecake citron vert



Les PRESTATIONS et ANIMATIONS

Les PRESTATIONS

BARTENDER

15 personnes minimum
2 cocktails minimum par personne

Thème

- Tiki bar
- Prohibition
- Contemporain
- Gin tonic

MAÎTRE D'HÔTEL

Prestation proposée pour 2 heures minimum
Prestations d'accueil, service et débarrassage

HÔTESSE

Prestation proposée pour 2 heures minimum
Prestations d'accueil et vestiaire

CHEF PRIVÉ

Menu sur demande
Prestation proposée pour 6 personnes minimum

Les DÉGUSTATIONS et ACTIVITÉS CULINAIRES

ATELIER DE MIXOLOGIE

Prestation proposée pour 20 personnes minimum
Durée de 1h30

Durant cet atelier, suivez notre bartender pour découvrir tous les secrets de la confection d'un cocktail. Vous aurez l'occasion d'apprendre, à travers un parcours sensoriel et ludique, les grandes notions de la mixologie. Laissez libre court à votre créativité lors de la création du cocktail (avec ou sans alcool).

ANIMATION CULINAIRE

Prestation proposée pour 12 personnes minimum
Durée de 2h

Que ce soit en équipe pour un Cooking Challenge, un atelier amuse-bouche ou une Cooking Party, mettez la main à la pâte et réalisez des recettes savoureuses sous les conseils d'un chef. Un moment convivial et interactif, ponctué par la dégustation de vos créations.

DÉGUSTATION DE VINS

Prestation proposée de 15 à 100 personnes
Durée de 1h30 à 2 heures

Plongez au coeur d'une expérience sensorielle unique et interactive autour du vin, adaptée aux initiés comme aux plus expérimentés. On y découvre des vins prestigieux et parfois inattendus à travers un parcours ludique et didactique, combinant dégustation à l'aveugle, apprentissage des bases de l'œnologie, et échanges enrichissants avec un expert.

DÉGUSTATION de CHAMPAGNE

Prestation proposée pour 10 personnes minimum
Durée de 30 minutes à 1 heure

Proposé par notre partenaire Champmarket, découvrez des vins de Champagne (Maison Collet ou Maison Laurent-Perrier) accompagné par un expert.

L'expérience "montée en gamme" débute par la dégustation de la cuvée Brut, avant de découvrir les cuvées prestige (Blanc de Blancs, Rosé, Millésimé et autres).

Une excellente opportunité d'en apprendre davantage sur les vins de Champagne.



Les BOISSONS

SOFT

Bios, naturels et donations à impact social positif

Lemonaid
Charitea
Community Cola

Jus de fruits Alain Millat

BIÈRES

La Parisienne
Blonde, blanche ou IPA (33cl)
Produit brassé localement

VINS

Rouge
Diane de Belgrave 2015, Haut-Médoc, deuxième vin du Château de Belgrave

Blanc
Chablis Jean Brocard, Chablis 2022

Rosé
Château Gabriel, Côtes de Provence

VINS PÉTILLANTS

Rosé pétillant
Rose Di Bacco Lambrusco Amabile, Vignobles François Lurton

Prosecco
Prosecco ERA, Vignobles François Lurton

CHAMPAGNES

Laurent Perrier
Laurent Perrier Brut la Cuvée

Maison Collet
Champagne Maison Collet

Les FORFAITS BOISSONS

CLASSIQUE

Dès 20 personnes

Une bouteille de vin (pour 3 personnes)
Rouge, blanc ou rosé

Une bouteille de soft (par personne · 33cl)

PREMIUM

Dès 20 personnes

Une coupe de champagne (par personne)
Une bouteille pour 5 personnes

Une bouteille de vin (pour 3 personnes)
Rouge, blanc ou rosé

Une bouteille de soft (par personne · 33cl)

Nous CONTACTER

mail reservation@keeze.co
tel 01 42 41 33 54
www keeze.co

KEEZE

