

COCKTAIL DÎNATOIRE

A PARTIR DE 34€ - SANS DESSERT A

PARTIR DE 39€ - AVEC DESSERT

Peut être réalisé de façon classique, avec le foodtruck ou au braséro selon accès et conditions climatiques

Chaque convive profite de plusieurs bouchées selon les suggestions choisies.



BOUCHÉES SALÉES

(7 suggestions au choix parmi la liste ci-dessous).

Tartinables & classiques revisités :

- Tapenade noire ou verte au chèvre & croûtons
- Thonnade à l'échalote, ciboulette
- Crème de chorizo
- Anchoïade en panier
- Assortiment de fougasses salées
- médaillées

Bouchées chaudes et gourmandes :

- Feuilletés apéritifs (saucisse, merguez, tapenade)
- Quiche lorraine
- Pissaladière
- Gougères au comté
- Mini croque-monsieur
- Mini hot-dogs
- Pizzas

Bruschettas & mini clubs :

- Bruschetta corse ou ibérique
- Mini clubs (thon, œuf ou saumon fumé & Boursin)

Wraps Frais :

- Wraps: italien ou saumon/Boursin ou chorizo/poivrons ou jambon/fromage frais

Mini burgers :

- Bœuf, cornichon, moutarde ancienne
- Rôti de porc, tomate, mayo maison
- Poulet pané, cheddar, sauce spéciale
- Magret fumé, oignons confits, crème de tomates séchées

Banderilles :

- Chorizo & olives farcies
- Poulet mariné façon thaï
- Melon, jambon cru, dés de fromage
- Tomates cerises & billes de mozzarella marinées

Autres :

- Plateau de charcuterie ibérique (pain fourni)
- Œufs mimosa : classique, corse, truffe ou bravas
- Suédois (saumon gravlax/yuzu/fruits ou chèvre/jambon serrano/comté)

Verrines – 2 au choix parmi :

- Jambon cru & melon, pipette de porto
- Guacamole & crevettes
- Burrata, serrano & tomates séchées
- Cappuccino de cèpe & filet mignon séché
- Mousse de foie gras, magret fumé & confit de figues
- Tiramisu chèvre, figues & biscuit salé
- Crème de parmesan, tomate, coppa
- Poivrons confits & crémeux au piment d'Espelette
- Panacotta mandarine ou yuzu (selon saison)

PLANCHA

(3 suggestions au choix parmi les suggestions ci-dessous,

Poissons & fruits de mer :

- Seiche à la plancha
- Chipiron persillés
- couteaux en persillade
- Brochettes de gambas & chorizo
- Brochettes de gambas et ananas
- Saint-Jacques (au chorizo ou à l'huile de truffe)*
- Thon mi-cuit en tataki selon arrivage
- Rouget à la tapenade
- Brasucade de moules
- Risotto (gambas ou champignons)

Viandes & accompagnements :

- Poulet mariné
- magret de canard
- araignée de porc
- kefta
- cœur de canard
- agneau au paprika
- Andouillettes
- saucisses
- bavette de bœuf marinée
- tartines d'andouillette & Saint-Marcellin
- Pimientos del Padrón
- asperges rôties au parmesan
- Brochettes de légumes
- Patatas bravas

DOUCEURS SUCREES

(2 suggestions au choix parmi la liste ci-dessous)

Brochette de fruits frais

Moelleux au chocolat

Mini tartes (citron ou chocolat)

Tarte aux pommes & crème pâtissière

Tiramisu

Panacotta (fruits rouges ou caramel)

Brownie maison

Verrine fromage blanc & coulis de fruits

Plateau de fromages affinés (+2 € / pers)

En option:

Atelier découpe de jambon, Gâteau sur-mesure: pièce montée, wedding cake, number cake, etc.



INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Vaisselle jetable (assiettes, serviettes) et nappage non tissé fournis.
- Location de mobilier et de verrerie disponible sur demande.
- Toutes nos préparations sont faites maison ou issues de produits artisanaux.

Certaines suggestions peuvent varier en fonction des saisons.

Produits avec supplément signalés par un *.