



Privatisation restaurant 25 personnes minimum 35 personnes maximum

Cocktail La Verrière Purée fraise-prosecco

Cocktail sans alcool Fleurs de sureau-bergamote-tonic

Cocktails servis avec 3 bouchées

Suggestion de menu qui évolue au fil des saisons

Saumon Gravlax Guacamole et zestes de citron vert

Domaine Jaume, AOP Côtes du Rhône, 2023, blanc

Ou

Raviole ouverte, fine purée d'artichaut, petits bruns sautés, jus léger

Château Fontvert, AOP Luberon, 2022, blanc

Pêche du jour, petits légumes de nos maraichers au pistou, Écume gingembre-citronnelle

Domaine Haut Marin, N°6 Fossiles, AOP Côtes de Gascogne, 2023 Blanc

Ou

Blanc de volaille Français rôtie, Ecrasée de pomme de terre au citron confit

Domaine du Coffre, Le Chant des Vignes, IGP Méditerranée, 2023, Rouge

Chouquette fraise du Pays et graines d'Anis vert, Chantilly à la verveine

Ou

Tout chocolat Valhrona la petite verrière

Domaine Haut Marin, N°7 Vénus, AOP Côtes de Gascogne, 2023 Blanc Doux

Forfait 80€ par personne

Forfait 70€ par personne sans le cocktail

Comprenant le cocktail, le menu avec l'accord mets et vins, cafés compris

Le menu sera identique pour l'ensemble des convives,

Merci de me préciser votre choix de plats