



Cocktail & Brasero

40.50 €/pers

Cocktail 3 pièces au choix

- .Gougères emmental-piment d'Espelette
- .bouchée de crevette au guacamole
- .petit chou fourré avocat-crevette
- .mini quiche tomate séchée-chèvre
- .panna cotta au chèvre, thym et tomates confites

Animation cocktail au brasero 2 pièces au choix

- .Cuillère de St Jacques à la patate douce
- .brochette d'ananas et crevette marinée
- .mini burger au magret de canard séché et confit d'oignon
- .mini Rossini

Le brasero

Les viandes : 3 au choix

- .Magret de canard
- .Mignon de porc mariné
- .Médallions de veau au soja
- .Mini brochette de poulet au citron
- .Côte de bœuf (+2,50€/pers) et sauce béarnaise



TRAITEUR

Les poissons et crustacés : 2 au choix

.Mini pavé de saumon et sauce vierge

.Gambas grillée

.Chipiron (petite seiche et persillade)

Les accompagnements (3 au choix)

. Asperges vertes

.Epi de maïs

.Courgettes grillées

.Aubergine grillée

.Tomate rôtie

.Sucrine

.Pommes de terre grenailles rôties

.frites de polenta



Fromages

.Camembert

.Chevre fermier affiné

.Fromage de brebis

Desserts (5 au choix)

.Entremet framboise-passion-coco

.Trifle framboise-speculos

.Sablé du millionnaire

.Choux façon Paris Brest intense

.Satin (framboise ou chocolat blanc)

.Fraisier en verrine

.Tarte citron déstructurée

.Tarte abricot

