

# Apéritifs

## *Les froids*

*Assortiment de mignardises salées (verrines, toast, cakes...)*

*Planches de charcuteries et fromages*

*Bar à huîtres et condiments*

*Assortiment sushis et maki avec sauces*

*Assortiments de légumes à croquer et sauces*

## *Les chauds*

*Petits fours (feuilletés, quiche, pizza...)*

*Animation plancha*





## Quelques entrées

*Salades composées :*

*-piémontaise*

*-taboulé*

*-perle marine*

*-vendéenne*

*Etc...*

*Terrine de campagne maison*

*Assortiment de crudités de saison*

*Plateau de charcuteries et viandes froides*

# Les plats chauds

## Poin du boucher

*Roulet grillé façon churrasco (portugais)*

*Pochon de lait « Barriada »*

*Rougaille saucisses*

*Raella*

*Pouscous*

*Raleron de bœuf braisé*

*Noix de joue de porc*

*Etc...*

## Banc du poissonnier

*Blanquette de la mer*

*Poisson mariné pour grillade*

*Etc...*

## Etal du maraicher

*Pomme de terre au four*

*Gratin*

*Moquette*

*Légumes de saison*