

COCKTAIL DÎNATOIRE

A PARTIR DE 34€ - SANS DESSERT

A PARTIR DE 39€ - AVEC DESSERT

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 / verte au chèvre & croûtons
- Thonnade à l'échalote, ciboulette
- Crème de chorizo
- Anchoïade en panier
- Caviar d'aubergines, crème de chèvre
- Assortiment de fougasses salées médaillées

Bouchées chaudes et gourmandes :

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

Bruschettas & mini clubs :

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

Wraps Frais :

- Wraps : italien – saumon/Boursin – chorizo/poivrons – 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)

PLANCHAS

(3 suggestions au choix parmi la liste ci-dessous,

Poissons & fruits de mer :

- Seiche / encornet / couteaux en persillade
- Brochettes : gambas & chorizo – gambas & ananas
- Saint-Jacques (au chorizo ou à l'huile de truffe)*
- Thon ou espadon mi-cuit
- Rouget à la tapenade
- Brasucade de moules, sardinade
- Risotto (gambas ou champignons)

Viandes & accompagnements :

- Poulet mariné / magret de canard / araignée de porc
- Longanisse grillée / kefta / cœur de canard / agneau au paprika
- Andouillettes / saucisses / brochettes de bœuf
- Foie gras poêlé* / tartines d'andouillette & Saint-Marcellin
- Pimentos del Padrón / asperges rôties / poêlée de légumes
- Patatas bravas

DOUCEURS SUCREES

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

- Brochette de fruits frais
- Moelleux au chocolat
- Chou à la crème
- Mini tartes (citron, 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:

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 *.