



Proposition Cocktail Dînatoire

Animation (2 au choix) :

Découpe de saumon fumé par nos soins, blinis à l'encre de seiche.

Découpe de saumon gravlax à l'aneth, pain Suédois.

Brochette de Magret de Canard IGP Sud-Ouest à la plancha.

Foie Gras poêlé, bouillon Thaï.

Huitres de Bouzigues, 2/pers (+ 1,50 € l'huitre supplémentaire)

Brochette de Gambas au basilic.

Seiche en Persillade.

Côté Terre :

Foie Gras Sud-Ouest Mi-Cuit sur Brioche Maison

Toast Magret Fumé et Tapenade

Faux Filet de Veau Label Rouge Aveyron et Ségala Fumé

Côté Mer :

Gambas, Ananas, Curry

Guacamole, Emietté de Crabe au Poivre Timut

Effiloché Cabillaud, Ratatouille

Côté Végétal :

Méli-Mélo de Légumes, Vinaigrette à l'Huile de Truffe

Verrine Petits Pois et Menthe Fraîche

Crème de Carotte, Orange, Curry

Fromage : 1 Fromage de Chaque Lait de Productions Locales

Côté Sucré : Tarte Citron Meringuée
Choux à la Crème
Tarte au Chocolat
Pièce Montée + 3 € par personne (3 choux par personne)

Atelier Sucré : Bar à smoothies + 3 € par personnes
Préparation minute à base de fruits frais et de saison

18 pièces* : 26,00 €

20 pièces* : 29,00 €

24 pièces* : 33,00 €

*** Les pièces sont données à titre d'exemple et s'accommoderont en fonction des saisons.**