

Menu *de groupe*

Le tarif des menus est affiché sans boissons.

Les menus sont proposés pour un minimum de 20 personnes.

Ils doivent être commandés minimum 1 semaine à l'avance.

Nos menus peuvent être adaptés en fonction de vos besoins. N'hésitez pas à nous le demander.

Formule buffet

Buffet Froid 25€/personnes

Planche mixte charcuterie et fromage
Crudités et sauce fraîche
Planche de desserts

Buffet Chaud 30€/personnes

Brochettes crevettes et chorizo
Brochettes poulet teriyaki
Noix de pétoncles à la mexicaine
Toast chèvre miel
Planche de desserts

Buffet Mixte 40€/personnes

Planche de charcuterie
Planche de fromage
Crudités et sauce fraîche
Brochettes crevettes et chorizo
Brochettes poulet teriyaki
Pommes de terre grenaille ail et persil
Toast chèvre miel et noix
Planche de desserts

Menu : L'Economique

22€/personnes

Entrées :

Oeufs mimosa, mayonnaise au piment
d'Espelette et salade composée

ou

Velouté de poireaux, croûtons à l'ail et chèvre
frais

Plats :

Filet de poulet au pesto, pignons de pin et
tomates séchées, tagliatelles aux épinards et
parmesan

ou

Papillotes de poisson (selon cours et arrivage)
et légumes, pommes de terre fondantes et
sauce crustacés

Desserts :

Banoffee bananes et caramel

ou

Panna cotta à la vanille et coulis fruits rouges

Menu : Le Classique

30€/personnes

Entrées :

Velouté de carottes, toast œufs poché et sauce hollandaise à la ciboulette

ou

Tartare de crevettes, avocats, échalotes, mangue, mousse au gingembre et agrumes

Plats :

Saumon grillé, crumble aux herbes, crème de topinambour, sauce verte et tuile de sésame

ou

Ballotine de poulet pané farcies au jambon crue et mozzarella, mousseline de courgettes au curry et légumes glacées

Desserts :

Brownie au chocolat et noix, boule de glace la vanille

ou

Tarte au citron meringuée

Menu : Le Gourmet

45€/personnes

Entrées :

Saumon gravlax mariné la betterave, crème fromage frais, échalotes et ciboulette, baies roses et chips de manioc

ou

Toast de foie gras maison compotée d'oignons et confiture de figues

Plats :

Demi magret de canard pousses d'épinards à l'ail, frites de polenta, sauce aux champignons et poire confites au thym, romarin et miel

ou

Thon snacké accompagné de tagliatelles de légumes (carottes, courgettes et pousses de soja), cébette, marinade chimichuri, mayonnaise verte et tuile de sésame

Desserts :

Millefeuille à la pistache

ou

Pavlova glacée meringue, boule de glace vanille, chantilly et fruits de saison

LES OPTIONS

Boissons :

Apéritif (punch ou bière ou soft ou ricard) +
Café 7€/personnes

Vin (1 bouteille pour 4 personnes rouge, blanc,
rosé) + **Café 7€/personnes**

Apéritif (punch ou bière ou soft ou ricard) + **Vin**
(1 bouteille pour 4 personnes rouge, blanc,
rosé) **10€/personnes**

Apéritif (punch ou bière ou soft ou ricard) + **Vin**
(1 bouteille pour 4 personnes rouge, blanc,
rosé) + **Café 12€/personnes**

Desserts :

Plateau de fromage **5€/personnes**

Gâteau d'anniversaire (prix en fonction de la
demande)