



COCKTAIL DINATOIRE 2022

Planche de Charcuterie Ibériques & Italiennes pour 8

Pièces salées

Velouté de potimarron, pancetta

Nem de poulet, salade et menthe fraîche

Ceviche de crevettes-avocat, sauce cocktail oignons frits

Terrine de « retour de chasse » veau, gibier, cochon du Pays Basque

Mini croque-monsieur

Pièces Chaudes

Bavette de bœuf Angus, risotto de langues d'oiseaux

Plateau de fromages affinés pour 8 personnes

Mignardises Sucrées

Tartelette aux poires, crème d'amande

Gaufre du comptoir, chocolat chaud Grand Cru Valrhona, chantilly

Tartare de mangue et ananas, sirop de verveine

2 apéritifs par personne (bière, soft)

1 bouteille de vin pour 2 personnes

*(Saint Véran Domaine de la Bâtie, Crozes-Hermitage Terroir des Châssis,
Côte de Provence rosé)*

Eau minérale plate ou gazeuse à discrétion

Formule à 65€ TTC/pers



COCKTAIL DINATOIRE Automne 2022

Planche de Charcuterie Ibériques & Italiennes pour 8

Pièces salées

Velouté de potimarron, pancetta,

Tartine de Vitello Tonato

Ceviche de crevettes-avocat, sauce cocktail oignons frits

Terrine « retour de chasse » veau, gibier, cochon du Pays Basque

Mini croque-monsieur

Pièce Chaude

Bavette de bœuf Angus, jus corsé au poivre, risotto de langues d'oiseaux

Mignardises Sucrées

Tartelette aux poires, crème d'amande

Gaufre du comptoir, chocolat chaud grand cru Valrhona, chantilly

1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes

Eau minérale plate ou gazeuse

Formule à 45€ TTC/pers