



Menu Gourmand

Galettes en petit format (12 cm) à volonté avec préparations Maison, au choix des invités sur place

Carbonara : Lardons allumettes, oignons confits, crème, noix de muscade

Biquette : Chèvre, poireaux, crème, cumin

Normande : Camembert, pommes Gala flambées au Calvados, crème

Végétarienne : Champignons, pesto, crème, pignons de pin, ail

Saumon : Saumon fumé en tranches, crème ciboulette citronnée

Bolognaise : Viande hachée, sauce tomate, carottes, oignons confits, ail

Ratatouille : Courgettes, tomates, aubergine, poivrons, oignons confits, huile d'olive, herbes de

Guémenée : Andouille de Guémené fumée, sucrotis, de bête, moutardes (Dijon et à l'ancienne),

Rougail : Saucisses, tomates concassées, huile, oignon, ail, thym, paprika, piment

Tandoori : Poulet, épices Tandoori, crème, ail, citron

Toppings : tomates cerise (d'avril à septembre), persil frais, noix, oignons frits, crème ciboulette

ET

Mini-Crêpes dessert à volonté à composer sur place parmi les ingrédients suivants :

Caramel Beurre Salé Maison, Chocolat Maison, Confiture de fraise-framboise bio, Beurre, Sucre, Banane, Chantilly, Jus de citron, Compote pomme-cannelle, Amandes effilées torréfiées, Spéculoos, Noix de coco