Cocktails et entrées 2025

Prix :25,00€

Propositions cocktails :

Nos incontournables : 1. 05 € à 2. 10 €/pièce
Assortiment de bouchées, mini-sandwichs, tartinades, verrines, gougères, préfou, gaspacho

Nos ateliers culinaires : 2. 05 € à 3. 15 €/pièce
Jambon serrano, nos cornets glacés salés, fondue à la tomme des marettes, atelier tête de moine, foie gras chaud et froid, saumon gravlax ou encore banc d'huîtres

Nos ateliers plancha : 1. 80€ à 2. 20€/pièce

Poisson : Crevette au pistou & ananas, gravlax de saumon & citron, thon mariné soja/sésame & tomate confite.

Viande : Canard mariné balsamique & abricot*, poulet mariné citron & ananas, bœuf mariné & artichaut confit, saucisse poêlé façon rougail & tomate confite.

Propositions d'entrées : 12 €/portion
Foie gras mi-cuit traditionnel, mécroquin, mousseline de foie gras, gaufre salée de pommes de terre, brochette thon, crevette & saumon, trio de poissons fumés (saumon fumé, haddock & maquereau au poivre), salade de crevettes façon thaï, eclair au saumon fumé ou encore demi-filet de saint-pierre.

Nous adaptons l'offre compte tenu de vos envies pour votre mariage et un repas dégustation est organisé pour que vous puissiez goûter l'ensemble des mets sélectionnés au préalable.