



Cocktail dînatoire

Prix :40,00€

Assortiment de mises en bouche :

Verrine de saumon mariné et chantilly combava

Verrine de tomates confites mousse de chèvre frais

Verrine de bavarois de melon et poivre vert

Canapé magret sec et confiture d'oignons

Carré de marbré d'artichaut au foie gras

Buffet de foie gras :

Dégustation de foie gras : foie gras au sauternes, foie gras aux figues, foie gras au naturel sur pain spéciaux

Buffet de la mer :

Huître du Cap Ferret, bulots, crevettes roses

Citron, beurre, vinaigre d'échalotes, pain de seigle

Animation friteuse (cuisson friteuse de produits devant les convives) :

Tempura de crevettes

Crevette en chemise de pomme de terre

Beignet de crevettes

Acras de morue

Rouget en chemise de pomme de terre

Buffet de charcuteries :

Jambon de Serrano 18 mois à la coupe sur présentoir, graton, grenier Médocain

Ail, tomates, huile d'olive, pain grillé

Les cuissons plancha :

Magret sauce aigre douce, aiguillettes de canard au vinaigre, bavettes de bœuf échalotes

Jambon de porc au poivre vert, ailerons de volaille tandoori, chipolatas

Buffet de fromages :

Brie, bleu, chèvre, cantal, Saint Nectaire, brebis

Pains spéciaux

Assortiment de gâteaux lunch :

Cannelé de bordeaux, tartelettes aux fraises,

Mini moelleux au chocolat, verrine de tiramisu, florentin

Café

Eaux d'Abatilles plates et gazeuses comprises

Prestation de service comprise pour 50 personnes minimum.