



1) Formule Déjeuner ou Dîatoire (De 8 à 12 (selon budget) amuse-gueules différents x 2 pièces)

Nos tapas, mezzés, antipasti et autres kémias au grill ou à la plancha...

- Rigolade de champignons à la fleur de thym de mon jardin
 - Manchon de poulet à l'indienne
- Saucisse grillée à la citronnelle que tu m'en donneras des nouvelles !
 - Couteaux à la plancha à manger sans la fourchette
 - Pain croustillant aux épices de chez moi
 - Keufta de bœuf à la coriandre & ; pignons torréfiés
- Epi de maïs un peu brûlé concassé de poivre & ; sel de guérande
 - Mini brochette aux senteurs des garrigues
- Brochette teriyaki coeur d'emmental & ; l'ami caouette
- "Jugosidad" de pluma de pata negra juste à la plancha
 - Tit' brochette de magret aux kumquats confits
- Brochette yakitori "recette authentique du 19ème siècle"
 - Bouchée de thon mi-cuit croustillant au sésame
 - Plancha de seiches comme à ibiza mais, sans dg ?
 - Queue de gambas flambée à la graine de fenouil
- Foie gras à la plancha et sa compotée de figues à la cannelle
- Offert : amuse-gueule surprise pour les audacieux... Dégustation d'insectes !
Liste non exhaustive

Complétez votre formule avec ;

L'apéro

- Cocktail "filles & ; garçons" au champ'
 - Mojito
 - Sangria blanche
 - Punch antillais...

Fromage de nos campagnes

- Camembert & ; chèvre sous la cendre & ; ma touche finale

Sucré n'est pas péché

- Brochette de fruits exotiques grillés/flambés & ; touch' d'épices
 - Fontaines à chocolat
- Et moult régallades...

Barbecue Géant - Agitateur de Papilles

* Nos viandes sont d'origine :

France : agneaux, porcelet, cabri, côte de bœuf, cuisse de bœuf, veau & ; taureau entier.

Espagne : porc ibérique "pluma" de pata negra, côte de bœuf de galice.

Ecosse & ; irlande : côte de bœuf (black angus ou red angus)