

Menu Signature

Prix :80,00€

Le cocktail vin d'honeur

Bar à tartinade (2 saveurs aux choix)

Poivronnade - Houmous patate douce curry - Houmous à la truffe - Caviar d'aubergine - Tapenade d'olives noires

3 bouchées du chef aux choix :

- Tête d'asperge blanche sur son lit de mayonnaise maison
- Verrine de salade fraîcheur à la grecque
- Verrine tomate, burrata
- Verrine exotique (crevettes, pamplemousse, mayonnaise maison)
- Bun au saumon fumé mayonnaise au citron
- Foie gras sur son toast grillé à la fleur de sel

2 Bouchées du chef sur plancha aux choix :

- Noix de St Jacques flambées au Whisky
- Mini brochette de crevettes marinées au citron
- Mini burger et sa sauce fromagère maison
- Mini brochette de poulet aux olives
- Mini brochette de boeuf et ses tomates cerises
- Mini brochette de magret de canard

Plat principaux aux choix:

- Cochon à la broche
- Cuisseau de veau à la broche (+2€)
- Culotte d'agneau à la broche (+3€)

Accompagnements :

- Légumes confits de saison
- Pommes de terre grenailles

Fromages aux choix (mix possible)

- Plateau de fromages fermiers affinés
- Faisselle, crème et sucre

Au cochon à la broche

Pain et café inclus

Informations complémentaires :
● Ce menu inclus : la totalité des verres pour le vin d'honneur ainsi que la vaisselle et les verres pour le repas. Une équipe de serveurs sera présente du cocktail au gâteau (forfait 8h). Les bouchées apéritives du vin d'honneur, notre chef rôtisseur à la broche.

● Ne sont pas inclus dans le menu : la livraison et la reprise du matériel, ainsi que les frais de déplacement des équipes de service et du traiteur, en fonction du lieu de réception. Les boissons et le gâteau.