



Exemple menu apéritif et repas

Apéritif

Assortiment de toasts et verrines froids varié (5/personne)

Atelier légumes primeurs

Panier de légumes croque-sel et sauces cocktail

Gaspachos

Légumes à la plancha

Atelier Serrano

Jambon de Serrano sec sur la griffe découpé à la demande devant les convives, accompagné de pain de campagne

Atelier Foie Gras des Landes

Mi-cuit de foie gras nature, piments d'Espelette, foie gras aux figues et abricots

Escalopes de foie gras à la plancha aux pommes

Atelier Plancha

Mignonnettes de volailles au miel et sésames

Piques de canards aux poivrons et piments d'Espelette

Piques de Cigalines de porc mariné

Brochettes gambas/ananas

Cœurs de canards persillade

Ris d'agneau/piquillos

Plat principal

Grenadin de veau à la plancha, sauce crémeuse aux girolles

OU

Épaule de porcelet laqué au miel

Garniture du chef

Fromages

Duo de fromages, salade du potager

Desserts

Farandole de desserts

Café