



Cocktail apéritif

Prix :25,50€

Le vin d'honneur, servi 1h30 à 2h00. Notre conseil avec un menu trois plats : douze pièces par personne. Le format se module de huit à quatorze pièces selon vos envies et votre budget.

Notre carte compte seize pièces froides et sept pièces chaudes. Vous composez librement la vôtre. Quelques exemples, à titre indicatif seulement : blinis de quinoa d'Anjou et mousseline de carottes des sables à l'orange sanguine, tataki de boeuf de la Ferme des Belles Robes et crémeux de cacahuètes, bille de foie gras à la mangue et pain d'épices, croque à la truffe, croustillant d'agneau à la ras el-hanout.

Demandez-nous la carte complète, nous vous l'envoyons avec plaisir.

Un atelier culinaire préparé devant vos convives peut remplacer deux à trois pièces. Nous en proposons huit : plancha, fumage, pain pita, gaufres salées, découpe, couteaux, fry, gaspacho.

Installation, personnel et service compris. Notre gamme de viandes et de charcuteries est créée avec Florent Boivin, Meilleur Ouvrier de France 2011.