



Ateliers divers

Prix :12,50€

Plateau apéritif

Plateau de Charcuteries Fromages (12.50 € à 24.00 € / personne)

Plateau d'Anchoïade avec présentation de ses crudités (6.00 € à 12.00 € / personne)

Atelier

Atelier Plancha Terre ou Mer ou les deux (26.00 € à 46.00 € / pers)

Atelier Aioli Royal (18.90 € / pers)

Atelier Saumon Gravlax 100g / pers (écosse) Artisans fumeurs (nous consulter)

Atelier Découpe Jambon Cru (nous consulter)

Atelier Salades Composées César, Italienne, Végan (11.45 € à 13.50€ / pers)

Atelier Gigot d'Agneau tranchée + Légumes au choix fait Maison (18.90 € / pers)

Atelier Bouillabaisse des Pêcheurs (32.90 € / personne)

Atelier Nems en Portion 4,6,8,10,12,20/personne (8.00 € à 40.00€ / pers)

Atelier Wok Poulet ou Gambas (14.50€ à 17.90€ / pers)

Atelier Huîtres et Moules Producteur GIOL (mini 30 personnes) : nous consulter

Atelier Raclette façon Montagnarde + Charcuteries (21.90 € / personne)

Atelier Fondue bourguignonne Maison Spéciale Chef + Sauce Maison (23.00 € / personne)

Atelier Fondue Savoyarde maison fromage de Savoie (19.80 € / pers)

Atelier Moules frites fraîches maison (selon goût et variété) (17.90€ / pers)

Atelier Oriental (couscous, tajine) Royal fait maison (18.90€ / pers)

Atelier à Pâtes avec présence d'un cuisinier, mini 40 personnes (14.50 € à 19.50 € / personne)

Atelier à Crêpes salées et sucrées – (Base 1 salée + 1 sucrée) (10.50€ à 14.50 € / personne)

Candy bar (nous consulter)

Atelier Fontaine à chocolat + fruits frais - base de 30 à 60 personne (nous consulter)

Burger

Atelier mini Burgers l'unités 2.80 € par (6,8,10) (16.80 € à 28.00 € / pers)

Atelier burgers maison format XL / 2 maximum (16.80 € le burger)

Présence d'un cuisinier sur place

Cheddar, steak haché, sauce barbecue maison, oignon confit, poitrine fumée.

Brie, steak haché, mayo maison, oignon confit, poitrine fumée.

Raclette, steak haché, mayo maison, oignon confit, poitrine fumée.

Saumon fumé, ciboulette, écrasé de pomme de terre, butternut, mayo maison.

Confit de canard, écrasé de pomme de terre, oignon confit, mayo maison.

Mechoui

Atelier méchoui au feu de bois agneau ou cochon ou porcelet + accompagnement et services à l'assiette (24.50 € à 27.00TTC /pers à partir de 50 personnes au-delà de 100 personnes le tarif est dégressif (Demander un devis)

Paella ou fideua

Atelier Espagne Paella ou Fideua (14.50 €/ TTC pers)

Prestation du cuisinier + Aide cuisinier(e) + Service à l'assiette (durée 5 heures)

Minimum 40 personnes - Maximum 300 personnes

Supplément

Une portion individuelle d'aioli traditionnelle 1,50€ / pers

Chorizo 1,50€ / par pers

Citron sur demande uniquement (gratuit)

Bar

Bar Punch planteur maison équivalent à 2 verres/pers (4.50 € / pers)

Bar Mojito maison équivalent à 2 verres/personne (10.00 € / pers)

Bar Pina Colada maison équivalent à 2 verres/personne (10.00 € / pers)

Bar à bières Marseillaise artisanal avec de multitudes de goûts (sur devis)

Location de la tireuse en supplément. Contenant (en fût ou à la canette)