



Nos préludes gourmands et douceurs salées

Prix : 23,00€

Pour un prélude de 1h30

Le choix de 8 pièces cocktail dans notre sélection

Une animation culinaire au choix

Boisson sans alcool à discrétion (jus de fruit, soft et eau)

Un choix parmi les cocktails alcoolisés à discrétion

La Soupe Angevine

Le St Germain Spritz

Le Bahamas Mama (rhum, Malibu, orange, ananas et grenadine)

La Sangria blanche

Nos douceurs salées chaudes

Burger du chef : steak haché, maroilles et sauce burger

Hot dog croustillant : saucisse, oignons frits et sauce barbecue

Ballotine d'escargot de Bourgogne

Bagel au boudin Antillais et compotée de pommes locales

Feuilleté crème forestière, patate douce et Comté

Mignonette de Caille

Nos douceurs salées Froides

Wrap de la mer : Saumon cuit et fèves

Wrap cannibale : Mousseline de chorizo et tomatade

Mini sablé italien : sablé parmesan, tomatade, Parmesan et jambon de Parme

Pita du jardin : légumes grillés, mascarpone, feta et roquette

Audace et Gourmandises

Buns fermier : poulet mariné aux épices du chef, chèvre frais et miel

Toast fromager : pain brioché, crémeux au Brie, graines

Douceur de concombre au pesto vert

Macaron au foie gras et pommes caramélisées

Macaron chèvre, figue et thym

Croquant chorizo : crème de chorizo et brisures de St Jacques, biscuit sablé aux oignons

Verrine gourmande du sud-ouest : mousse de foie gras sur lit de figues et magret de canard

Verrine aux légumes confits et Féta

Brochette crevettes et ananas

Gaspacho de saison

Nos Animations Chaudes (préparées devant vous)

Emincé de poulet mariné. Marinade au choix : curry et coco ou paprika et miel

Dés de thon façon thaï. Marinade à la sauce Teriyaki, graines de sésame et cube de betteraves

Emincé de bœuf à l'asiatique. Sauce Teriyaki, huile de sésame

Foie gras poêlé, chutneys, fleur de sel (Supplément de 4 e/pers)

St Jacques grillées au yuzu, marinade à l'ail et citron (Supplément de 4 e/ pers)

Sur demande

Atelier découpe de jambon Ibérique

Sushi et Maki