



Traiteur "Les Gourmandises" - Le Vin d'honneur

Prix :17,00€

Cocktail alcoolisé + softs drinks

Biscuits salés – olives + 0.50€

Pain surprise + 1€

Quiche + 0.50€

Pizza + 0.50€

Petit roulé de jambon cuit & Boursin +1€

Bruschettas tomate & mozzarella + 0.50€

Bruschettas de jambon de pays & graté de tomates + 0.50€

Accras de morues + 1€

Cake au chorizo + 0.50€

Pruneaux lardés + 1€

Cascade de Légumes crus & sauces + 1€

Croustillant de chèvre, pomme & miel + 1€

Croustillant de magret fumé et pomme + 1.50€

Sucette de foie gras au pain d'épice & sésame +2€

Brochette ananas & crevettes +1€

Brochette d'aiguillette de canard + 2€

Brochette de tomate cerise & Ramier Roux + 1€

Coupe de soupe de potiron & sa chips de bacon + 1€

Coupe de Crémeux de roquefort escorté de son endive + 1€

Verrine de saumon aux 3 agrumes + 1€

Verrine de guacamole maison & crevette + 1.50€

Verrine guacamole maison & chips de tortillas + 1.20€

Verrine thon, mayonnaise & pêches + 1€

Verrine de Gaspacho & Basilic + 1€

Verrine de betteraves rouges au cumin +1€

Navette tomate séchés & magret fumé + 1.20€

Navette crème fouettée aneth/ citron & saumon fumé + 1.50€

Navette buche de chèvre et chiffonnade de Serrano + 2€

Navette chutney aux figes et foie gras maison + 3€

Blinis tarama & émincé de concombre + 1€

Blinis crème citronnée & saumon fumé + 1.80€

Cuillère de chutney aux figes & dés de foie gras maison + 2.50€

Poêlon de noix de st Jacques & sa tombée de légumes + 3€

Crevettes marinée sauce thaï à picorer + 2€

Mini Hot Dog + 2€

Mini burger + 2.50€

Bar à huître fraîches (ouvertes sur place) + 6.50€

Jatte de bulots & coquillages à picorer + 3€

Brasouade de moules + 4€