



Cocktail dinatoire

Minis sandwiches

- Mini burger jaune. Pain maison aromatisé citron, basilic, sauce moutarde miel, salade, tomates, poulet mariné au citron et au miel
- Mini burger jaune. Pain maison aromatisé citron, basilic, sauce moutarde miel, salade, tomates, poulet mariné au citron et au miel
- Mini burger rouges. Pain maison rouge au chorizo, sauce andalouse, roquette, fromage de brebis, jambon cru
- Mini burger rouges. Pain maison rouge au chorizo, sauce andalouse, roquette, fromage de brebis, jambon cru
- Mini burger violet. Pains maison au miel de lavande, roquette, chèvre frais, grenades.
- Mini burger bleu. Pain maison, sauce fish&chips, salade, crudités, filet de poisson pané.

Verrines

- Verinnes mangue crevette : compotée de mangue au coriandre et citron vert, crevettes caramélisées.
- Verinnes corse : crumble au romarin, brousse & mousse de figatelli
- Verinnes poivrons fête : mousse de poivrons & mousse de fête.
- Verinnes gravlax : purée d'avocat, crème citron, saumon façon gravlax
- Verinnes chorizo homard : verrines chantilly de ricotta à la ciboulette, mousse de chorizo à la bisque de homard

Coté mini bowl

- Mini poke bol composé de riz, mangue, saumon, concombre, radis, soja sucré.
- Mini bowl composé de quinoa, oignons rouges, pamplemousse, menthe fraîche
- Mini bowl composé de quinoa, concombre, fête, olives noir, menthe fraîche, grenade.

À partager

On Brunch

-Buffet rôti de porc doré au four aillé & poivré présenté sur lit de salade accompagné de mayonnaises & moutardes individuelles + boule de pain. Porc français.

-Buffet rôti de boeuf cuit à basse température présenté sur lit de salade accompagné de mayonnaises & moutardes individuelles + boule de pain. (Bifteck).

-Plateau riche et varié de différentes charcuteries.

-Panache de différents fromages aop et igp.

-Panache de charcuteries et fromages.

-Planche antipasti composée de légumes finement tranchés et grillés à la plancha, charcuterie et fromages italiens, burrata truffé, caviar d'aubergine, olives, tranches de pain de campagne.

-Planche tartinable houmous, tapenade verte, tapenade noir à la figues, sauces crudité, confinade de tomates, accompagné de croutons, gressins, crackers aux herbes, jardin de crudités.

-Planche conviviale composée de divers craqueurs et produits fait maison !. Tapenades, fromage, charcuterie, olives, gressins et plein d'autres

-Planche apéritive au saveurs d'Italie. Crème de burrata, confinade de tomates, focaccia, peperoncini ricotta, câpres, chiffonade de jambon cru, chiffonade de mortadelle, gressin.

-Panache de fruits frais coupés. Fruits de saison, fruits exotiques, agrumes.