



## Menús personnalisés

Vin d'honneur Cocktails (avec ou sans rhum)

Batido

Mojito

Piña colada

Cocktail des barrettes aux fruits de saison

Amuse-bouche

(8 au choix)

Sucette en pâte feuilletée au basilic et parmesan

Tartelette aux oignons confits

Tartelette à la tapenade

Sablé romarin et tomates séchées

Sablé thym et tapenade

Chouquette garnie à la crème de roquefort

Verrine aux fines herbes et noix

# Domaine les Barrettes Agde

---

Toast de pain de campagne au jambon serrano

Patatas bravas

Croquettes de serrano maison

Mini-bouchée aux escargots

Piquillos au fromage (petits poivrons garnis de fromage frais)

Mini-bouchée de brandade de morue

Verrine de moules à la rouille

Verrine de champignons des bois

Toast de rillettes de lapin maison

Toast de rillettes de saumon

Verrine ricotta crémeuse et tomates séchées

Verrine de foie gras et son crumble

## **Animation huîtres de Bouzigues**

(enlever 2 verrines)

\*\*\*\* Entrées

Carpaccio mariné aux deux poissons (thon, espadon, saumon...)

Ou ceviche mariné aux crevettes et poisson, citron vert

# Domaine les Barrettes Agde

---

Ou croustade aux fruits de mer et son beurre blanc aux épices

Ou lotte en bourride

Ou cône de foie gras et magret fumé maison

Ou dôme de saumon fumé garni de fromage blanc frais et fines herbes

Ou animation plancha de la mer

Animation plancha de la mer (en choisir 3)

Sèche au chorizo et dés de blancs de sèche à la persillade

Dés de thon à l'huile de sésame

Petites brochettes de gambas

Couteaux citron persillade

Crevettes

Moules

Animation plancha terre (en choisir 3)

Mini chorizo

Mini saucisse criolla

Brochette de poulet mariné

# Domaine les Barrettes Agde

---

Mini-brochette de bœuf

Brochette de porc mariné à l'ananas

## \*\*\*\* Plats

Magret de canard et sa sauce aux morilles

Ou tournedos de bœuf et sa sauce bordelaise

Ou filet de bœuf au muscat de Frontignan

Ou filet mignon sauce aux cèpes

Ou magret de canard aux pêches rôties

Ou bœuf Wellington revisité

## \*\*\*\* Accompagnements Premier accompagnement

Poêlée de petits légumes de saison

Ou ratatouille revisitée

## Deuxième accompagnement

Cannelloni à la ricotta et épinards

Ou purée de céleri et pommes de terre

# Domaine les Barrettes Agde

---

Ou purée de pommes de terre à la truffe

Ou purée de pommes de terre lisse façon Robuchon

Gratin dauphinois traditionnel ou à la truffe

Ou bâtonnets de polenta frits

Ou polenta tomate et parmesan

\*\*\*\* Fromages

Plateau de fromages affinés

\*\*\*\*

Desserts

Pièce montée

Pièce montée en choux

Ou fraisier

Ou forêt noire

Ou gâteau confiture de lait et ananas

Ou framboisier

Ou fruits de la passion ou mangue...

# Domaine les Barrettes Agde

---

Choisir une verrine parmi la liste :

Verrine panna cotta (fruits des bois, fraises, mangue)

Tiramisu

Verrine salade de fruits

Verrine tarte au citron

Verrine mousse de vin et noix

Mousse de mangue ou fruits de la passion

Eaux  
Café ou thé

\*\*\*\*

Brunch Boissons

Cafés, thés, infusions, chocolat

Smoothies aux fruits de saison

Pains variés Côté salé

Plateau de fromages

Charcuterie

Œufs au plat, brouillés

# Domaine les Barrettes Agde

---

Saucisses

Bacon

Quiche lorraine

Cakes salés

Côté sucré

Croissants, Nutella, viennoiseries

Pains au chocolat, cakes maison

Fruits de saison

Crêpes

Confitures maison

Brioches