



Menu apéritif et plat, boissons comprennent, hors dessert

Prix : 98,00€

L'apéritif : 5 choix à faire parmi « le côté froid » et « le côté chaud »

Le côté froid : servis froids

Wraps au jambon corse

Verrine tartare de thon

Duo de mousse de betteraves

Saumon gravelax et guacamole

Le côté chaud : servis chauds - Il s'agit ici également de petites pièces individuelles à saisir du bout des doigts

Mini bruschetta tome corse, tomate, jambon,

Feuilleté oignons

Mini cup cake tomate feta

Pruneau bardé à la pancetta

La traditionnelle charcuterie corse

Joliment dressée sur le plateau qui lui convient et la met tout en valeur, vous y trouverez jambon, coppa, lonzu, saucisson. Taillés en morceau prêts à être picorés.

Boissons

Jus de fruits (orange, pomme) et sodas (coca cola, limonade) en grande bouteilles

Eaux minérales gazeuses et plates

Bières pression Pietra blonde et ambrée

Apérol spritz et capo spritz

Le plat au choix

Option 1 : poissons au barbecue. Poissons grillés sur barbecue, présentés entiers en plats sur le buffet ; pêche locale variée, chapons, mustelles, pagre, rougets, corbes...

Accompagnements : frites maison et légumes

OU

Option 2 : linguines aux gambas. Plats familiaux de linguini cuisinés en sauce base tomate et gambas fondues dans la sauce, accompagnées de gambas mijotés (3 par personne)

OU

Option 3 : cochon de lait au four. Cochon de lait au four, au miel, tomates confites et romarin sauvage. Plusieurs cochons de lait vous seront préparés soigneusement, au four. La viande sera présentée déjà découpée sur des plateaux joliment dressés.

ET

Accompagnements : pomme de terre grenaille

Boissons, au cours du repas, à discrétion

Des eaux minérales gazeuses et plates

Le vin en carafe