



Formule Open-Up

Prix :54,00€

Formule très originale et très conviviale débutant par une phase d'accueil, se prolongeant sous la forme de stands à saveurs multiples, (soit 36 pièces/personne) autour de bars, buffets, mange-debouts housés de blanc (Tables et chaises à prévoir) et se clôturant par un bar de nuit à composer.

Cocktail

Assortiment de 9 pièces cocktail

Stands

Le stand Gascon : Découpe de foie gras mi-cuit Sur toasts et ou sur pain d'épices devant vos invités(+2€/pers)

Le stand de la Mer : Découpe de "Gravlax" de saumon et cabillaud fait maison sur toasts et / ou sur mini blinis

Suivi par :

Le stand du Bassin : Des paniers d'huîtres présentées et ouvertes par nos écaillers devant vos invités, 3 huîtres /pers, accompagnées de Pain de seigle, citron et beurre d'Echiré

Le stand Ibérique : Découpe de Jabugo (3 pièces/Pers) et ses toasts, coulis de tomate et Huile d'olive truffée

Suivi par :

Le stand Bodega : Gambas marinées au gingembre, Calamars poivrons chorizo, cuits minute.

Le stand Découverte : présenté en Shaffing dish et servi chaud dans des cassolettes par nos chefs devant vos invités, servi chaud dans des cassolettes par nos chefs devant vos invités. Avec 2 variétés au choix :

Risotto au fruits de mer

Axoa de veau au piment d'Espelette

Crumble de canard caramélisé à l'oignon rouge

Séche à l'Espagnole, poivrons, chorizo

Porc au caramel

Fricassé de volaille curry coco citron vert

Possibilité de changer les stands

Buffet de gourmandises (9 pièces), soit :

Claies de fromages prédécoupés (3 pièces/personne) accompagnés d'un assortiment de confitures

Suivi par :

Cocktail de mignardises (6 pièces /personne)