

APERITIF DINATOIRE ET PLAT ASSIS

L'apéritif dinatoire, en 7 pièces à définir parmi

- + Verrine de rouille Graulenne
- + Toast de Caviar d'aubergine à la Provençale
- + Verrine de tielles Sétoises déstructurée
- + Salade de pâtes façon Fideuà
- + Toast de brandade de morue et écrasé de pomme de terre
- + Toast de poivrons marinés
- + Pan con tomate et jambon cru
- + Verrines de moules à la crème
- + Mini pain à la purée de chorizo maison
- + Rillettes de thon
- + Verrine tomate mozzarella

Sangria

Coca et jus d'orange

Option la mouclade et sa sauce maison (moules à la poêle) (2,50€ par personne)

Option feuilletés jambon et bleu de Brest (supplément de 1,50€ par personne)

Option boissons alcoolisées pour votre apéritif (supplément de 4€ par personne) :

Pastis, Whisky et, vin blanc accompagné de crème pour Kir OU soupe champenoise

Le repas :

Le plat unique à définir parmi :

La gardianne de taureau AOP **Ou** La Paella au feu de bois **Ou** La Fidéoua **Ou** La Rouille de seiches à la Graulenne **Ou** le Pélaou **Ou** la Bourride d'encornets **Ou** la Macaronade (voir le descriptif des plats en fin de devis)

Dessert :

Tarte Normande **Ou** gâteau du pâtissier en option (voir nos options en fin de devis)

Vins de Pays : rouge et rosé du domaine Haut Courchamp de Saint-Christol

Café et service à l'assiette (pour le plat et le dessert) compris