

LE BUFFET CAMARGUAIS ET SES ATELIERS PLANCHAS

L'apéritif

La mouclade et sa sauce maison (moules à la poêle)

La farandole de tapenades

Sangria

Coca et jus d'orange

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

Option anchoïade traditionnelle (supplément de 3€ 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 sous forme de buffet :

La salade de riz camarguaise

Cake aux Olives

Pain de thon

La salade de tomates de pays, aux oignons doux, mozzarella, olives et pistou

L'assortiment de charcuterie et terrine de taureau

Les ateliers Planchas avec :

La plancha viande et son filet mignon de porc mariné ET

La plancha poisson avec le steak de thon grillé OU les seiches persillées

Le buffet des fromages

Le buffet des desserts avec :

le brownie, le smoothie aux fruits frais et le baba au rhum chantilly

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

Café et pain compris