

MENU COCKTAIL DINATOIRE

L'apéritif en 8 tapas

- Corolle de poulet cajun
- Corolle crevette exotique
- Verrine de velouté d'asperge et petites crevettes rôties
- Verrine potagère et son ailloli
- Navette de saumon à la crème d'Aneth
- Brochette de sot-l'y-laisse de poulet et abricot sec sur cube de comté
- Cassolette de Parmentier de canard
- Cassolette de poulet provençal

❖ Boissons

- Sangria et softs
- Eau plate et gazeuse

Le repas :

- ❖ Duo de branchettes du moment
Accompagnée de pomme de terre mitrailles à l'huile d'olive & fleur de thym

- ❖ La planche de Quatuor de fromages à partager (une planche servie par table)

❖ Desserts en buffet

- Trio de mignardise : Moelleux chocolat
- Beignet choco-noisette
- Paris-Brest

Libre service du Café en tasse éco-responsable et sa sucrerie

Vins de Pays : rouge et rosé en carafe

Pain et service compris

Nappage & serviettes intissées

Option changement dessert en gâteau du pâtissier 5 €/per