

## MENU PLANCHAS

### L'apéritif

- ❖ Brasucade de moules
  - ❖ Navette en duo :  
Poulet cajun  
Saumon Aneth
  
- ❖ Boissons  
Sangria et softs  
Eau plate et gazeuse

### Le repas :

- ❖ Entrée en buffet froid  
Salade végétarienne & César  
Wrap en duo : crudités & jambon  
Plateau de tomate mozzarella pesto verde  
Planche de charcuterie du chef
  
- ❖ Plat en plancha  
Accompagnée de pomme de terre mitrailles à l'huile d'olive & fleur de thym
  - Bœuf Thaï
  - Poulet mariné à l'estragon
  - Seiche en persillade
  - Gambas à la mangue
  
- ❖ Trio de fromages en buffet (Brie, Emmental, Bleu d'Auvergne)
  
- ❖ Dessert 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 €/pers**