

MENU TRADITION

L'apéritif

- ❖ Brasucade de moules
- ❖ Navette en duo :
 - Poulet cajun
 - Saumon Aneth

- ❖ Boissons
 - Sangria et softs
 - Eau plate et gazeuse

Le repas :

- ❖ Farandole de légumes marinés et son quinoa gourmand

A définir entre

- ❖ La Gardianne de taureau
Accompagné de son riz de Camargue aux petits oignons
- ❖ La paella

- ❖ Finger food de fromage du chef sur assiette

- ❖ Mousse au chocolat du chef

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