

MENU MECHOUI

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 :

Salade composée (salade verte, tomates, œufs durs, oignons rouges)

Ou

Cochonnaille et sa salade

(Terrine de campagne et Rosette, salade verte)

oooooooo

Le Méchoui d'agneau au feu de bois cuit devant vous, Semoule accompagnée de ses légumes croquants

oooooooo

Plateau de fromages

oooooooo

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