



Cocktail dînatoire

Notre cocktail froid d'apéritif (10 pièces)

- ☞ Présentation de crudités dans un chou avec sauces variées
- ☞ Notre spécialité :
Le véritable Jambon Serrano finement taillé, reconstitué et accompagné de melon français et espagnol, pour donner couleur et saveur à cette présentation.
- ☞ Nos pains surprises : crabe, truite fumée...
- ☞ Nos verrines
Crevettes au crémeux d'Espelette,
Tomate poulet poivron vert...
- ☞ Nos cuillères chinoises
Tartare de dorade à l'aneth, Tartare de thon au brebis râpé...

Notre stand de découpe (4 pièces)

Saumon mariné et Foie gras en terrine avec toasts

Notre stand de dégustation d'huîtres (3 pièces)

Huîtres de Marennes

Nos pièces chaudes (7 pièces)

- ☞ Assortiment de croquettes cuites sur le moment (tapas)
- ☞ Gambas
- ☞ Calamars
- ☞ St Jacques aux cèpes
- ☞ Lotte marinée au citron vert
- ☞ Agneau au romarin

Notre nouvelle spécialité servie en mini cassolettes

(2 pièces)

Fricassé de girolles, Brouillade de truffes

Vous terminerez sur nos délicieuses verrines (4 pièces)

- ☞ Mousse au chocolat au lait parfumé thé
- ☞ Crémeux au chocolat de Bayonne
- ☞ Mousse framboise passion
- ☞ Gaspacho de fruits rouge

Nous fournissons éventuellement le service et le matériel.

Les boissons

Cocktail maison

Vin blanc sec Jurançon Château Jolys

Vin rouge de Rioja Marques de Caceres

Jus d'oranges, perrier, coca, bière