

# Partie Cocktail

---

## Boissons

Cocktail Champenois (Mousseux, Cointreau, jus de citron, sucre de canne)

ET

Punch planteur (Rhum, jus ananas, jus mangue, jus orange, 4 épices, vanille, fruits coupés)

OU uniquement l'un des 2 cocktails

Valeur de 3 verres par personne

## Pièces Cocktails Individuelles

Tapas Focaccia :

- jambon de montagne, olive noire, concassé de tomates
- Manchego, crème basilic
- Pancetta, piquillo, caviar d'aubergines
- Comté, tomate, crème moutardée

Samoussa aux légumes

Mini burger, magret fumé, moutarde violette de Brive

Mini wraps, chèvre frais, noisettes, miel

Royale de petits pois, tempura de crevettes Ponko

Sablé Parmesan, chantilly et saumon mariné à l'aneth

## Ateliers

*(découpe faite par nos serveurs devant vos invités)*

Découpe de jambon Serrano, accompagné de tartinettes de pain campagne et condiments

Découpe de filet de saumon gravlax à l'aneth, accompagné de blinis, baguette de pain de seigle, citron, chantilly aux herbes

Personnel de service pour 2h30 environ

# *Suivi du Menu sans entrée*

---

60€ TTC

## *Plats*

Suprême de pintade aux cèpes, jus corsé

OU

Bocal de veau confit, légumes confits, sauce suprême à l'huile de truffe

OU

Pièce de boeuf confite en duo d'oignons au Marsala, sauce foie gras

## *Accompagnements*

Flan de pommes de terre, échalote confite, tomate grappe (légumes pour le suprême de pintade et pièce boeuf, le bocal de veau ayant sa garniture)

## *Desserts*

Pavlova individuelle aux poires, caramel beurre salé

OU

Omelette Norvégienne individuelle, vanille, spéculoos

OU

Pain perdu brioché pomme, chantilly Mascarpone vanillée, coulis caramel d'oranges

# *Menu Pesco-Végétarien*

---

57€ TTC

## *Apéritif et Pièces Cocktails*

identiques au menu standard

## *Plats*

Tajine de légumes au citron confit

OU

Bocal de poisson du moment, sauce Normande, légumes

## *Desserts*

identique au choix fait

# Menu Enfants

---

20€ TTC

Canette de Coca ou jus de fruits + 1 pizza + 1 saucisse roulée + 1 croque Monsieur + 1 quiche

## Entrées

Tartine focaccia au fromage frais, effiloché de jambon cuit, tomates anciennes marinées

OU

Wraps, carotte, concombre, thon, salade, mayonnaise

## Plats

Plat de lasagne

OU

Crispy burger au poulet, sauce miel/moutarde ancienne

## Desserts

Identique au choix fait

## Option Fromage

---

4,50€ TTC

Girolle " Tête de Moine " et Brie, mesclun de salade à l'huile de sésame

OU

Duo de Cantal et St Nectaire

OU

Tartelette pommes confites, cabécou, miel

Mesclun de salade à l'huile de sésame