

— Le Restaurant —

REPAS DE FAMILLE – MARIAGES
SEMINAIRES – EVENEMENTS PROFESSIONNELS – EPICERIE



Vin d'honneur

A partir de 13,00€TTC/ pers.

2 coupes de Champagne Bollinger
6 réductions
Arachides & Jus de fruit

TARIF 29,10 €TTC/Pers

Forfait n°1

1 coupe de Champagne Bollinger
4 réductions
Arachides & Jus de fruit

TARIF 17,90€TTC/Pers

Forfait n°2

2 coupes de Champagne
6 réductions
Arachides & Jus de fruit

TARIF 26,70€TTC/Pers

Forfait n°3

2 coupes de Champagne
4 réductions
Arachides & Jus de fruit

TARIF 23,40€TTC/Pers

Forfait n°4

2 coupes de Pétillant
6 réductions
Arachides & Jus de fruit

TARIF 17,10€TTC/Pers

Forfait n°5

2 verres de Punch, kir, sangria
6 réductions
Arachides & Jus de fruit

TARIF 13,00€TTC/Pers

Forfait n°6

— Le Restaurant —

REPAS DE FAMILLE – MARIAGES
SEMINAIRES – EVENEMENTS PROFESSIONNELS – EPICERIE



Cocktail Tradition

39,00€ TTC par pers.
16 pièces par pers.

Déclinaison de réductions & canapés

Macaron salé

Mini baba salé, chantilly sétoise et poivrons confits à la ricotta

Bun's aux rillettes de poissons et salicornes de Guérande

Blinis au saumon fumé et crème fouettée

Sablé romarin, tapenade, tomate cerise confite

Wrap's au jambon de Serrano

Cassolettes & Verrines

Céviche de dorade à la vanille et au citron vert

Tartare de tomates et mozzarella au basilic

Shooter de gaspacho du moment

Verrine de tzatziki et truite gravlax

Mini ratatouille niçoise et pépites de chorizo ibérique

Panna cotta au curry et chair de tourteau aux algues

Verrine de caviar d'aubergine et féta aux baies roses

Tartare de melon et involtini de jambon Speck

Réductions sucrées

(4 pièces/ pers.)

Forfait boissons

2 coupes de Pétillant & jus de fruits

ou

2 verres de vin & jus de fruits

*Possibilité d'atelier foie gras, huîtres, Saint-Jacques & crevettes en brochettes
le soir uniquement sur réservation et avec supplément*

— Le Restaurant —

REPAS DE FAMILLE – MARIAGES
SEMINAIRES – EVENEMENTS PROFESSIONNELS – EPICERIE



Cocktail Gourmand

45,00€ TTC par pers.
19 pièces par pers.

Pétillant (2 coupes/pers.)

Déclinaison de réductions (3 pièces/ pers.)

Foie gras mi-cuit en pain toasté
Mini baba salé, chantilly sétoise et poivrons confits à la ricotta
Bun's aux rillettes de poissons et salicornes de Guérande
Blinis au saumon fumé et crème fouettée
Sablé romarin, tapenade, tomate cerise confite

Les pièces chaudes à picorer

Saint-Jacques et moules à la persillade
Yakitori de poulet doré au miel et soja
Feuilleté d'escargots au beurre d'anis vert
Croustillant de gambas en philo et riz soufflé, sauce épicée aigre douce
Bouchée de crevette en vapeur et beignet

Cassolettes & Verrines

Cassolette de pétoncles et sa fondue de poireaux
Carpaccio de bœuf au pesto
Shooter de gaspacho du moment
Verrine de tatziki et truite gravlax
Panna cotta au curry et chair de tourteau aux algues
Verrine de caviar d'aubergines et langoustine au piment d'Espelette
Tartare de melon et involtini au jambon Speck
Céviche de dorade à la vanille et au citron vert

Plateau de fromages affinés

Réductions sucrées

(4 pièces/ pers.)

Vin & café compris

*Possibilité d'atelier foie gras, huîtres, Saint-Jacques & crevettes en brochettes
le soir uniquement sur réservation et avec supplément*

— Le Restaurant —

REPAS DE FAMILLE – MARIAGES
SEMINAIRES – EVENEMENTS PROFESSIONNELS – EPICERIE



Cocktail Prestige

59,00€TTC par pers.
22 pièces par pers.

Pétillant (2 coupes/pers)

Déclinaison de réductions (3 pièces/ pers.) & **Pain surprise**

Macaron salé

Mini baba salé, chantilly sétoise et poivrons confits à la ricotta

Bun's aux rillettes de poissons et salicornes de Guérande

Blinis au saumon fumé et crème fouettée

Sablé romarin, tapenade, tomate cerise confite

Wrap's au jambon de Serrano

Cassolettes & Verrines

Céviche de dorade à la vanille et au citron vert

Tartare de tomates et mozzarella au basilic

Shooter de gaspacho du moment

Verrine de tzatziki et truite gravlax

Mini ratatouille niçoise et pépites de chorizo ibérique

Panna cotta au curry et chair de tourteau aux algues

Verrine de caviar d'aubergines et féta aux baies roses

Tartare de melon et involtini de jambon Speck

2 ateliers au choix

- Plateau d'huîtres

- Découpe de foie gras

- Trancheuse de jambon Serrano

- Duo de plancha, Saint-Jacques et foie gras poêlé

Farandole de Petits Fours salés

Pruneau au lard, Briochette à l'escargot,

Accras antillais, Croustillant crevette asiatique

Plateau de fromages Affinés

Réductions sucrées (4 pièces/ pers.)

Vin & café compris