

# Apéritif dinatoire

30.00

*Minimum 10 personnes*

**1 planche** charcuterie et fromages

**1 planche tapas :**  
beignets de calamars, accras de morue,  
sticks de mozzarella, oignons rings

**1 planche gourmande :**  
assortiments de fruits frais,  
mignardises et confiserie

**20 bières** Saint-Omer 25cl 70.00

**40 bières** Saint-Omer 25cl 140.00

**5 bouteilles de vin** 75cl  
Chardonnay ou Gris de Gris 115.00

**10 bouteilles de vin** 75cl  
Chardonnay ou Gris de Gris 220.00

**La bouteille supplémentaire** 25.00

**Spritz** 5 litres - 230.00  
8 litres - 330.00

**Sangria rosé pétillante** 5 litres - 150.00  
8 litres - 220.00

**Soupe de bulle** 5 litres - 150.00  
8 litres - 220.00

**Planteur maison** 5 litres - 180.00  
8 litres - 250.00



**Bon  
Appétit**

# Apéritif dinatoire

38.00

*Minimum 10 personnes*

## **3 verrines salées :**

- 1 tartare de saumon, avocat et citron jaune
- 1 tartare de légumes
- 1 mousse de betterave et chèvre

## **3 toasts salés :**

- Toast de saumon fumé
- Toast de foie gras et chutney de figue
- Toast à la rilette de porc

## **3 petits fours salés :**

- Gougère au fromage
- Quiche
- Feuilleté saucisse

## **Plateau de fromages :**

- comté, reblochon, camembert, bleu d'auvergne, époisses, crottin de chavignol

## **4 mignardises sucrées :**

- Panacotta, coulis de fruits rouges
- Mousse au chocolat
- Tartelette au citron
- Macaron

## **Supp 7.00 par personne :**

- 1 brochette de poulet,
- 1 brochette de bœuf

## **Supp 8.00 par personne :**

- 1 brochette de Saint-Jacques,
- 1 brochette de Gambas



**Bon  
Appétit**