

APÉRITIF DINATOIRE

25.00

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 115.00
Chardonnay ou Gris de Gris
10 bouteilles de vin 75cl 220.00
Chardonnay ou Gris de Gris

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

JARDIN

APÉRITIF DINATOIRE

38.00

3 verrines salées :

Minimum 10 personnes

- 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 rillette 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, Sainte-Maure-de-Touraine

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

