

Apéritifs

Formule découverte à 9,50eur

Les froids

(4 pièces/pers.)

*Caviar d'aubergine à la coriandre & crème fouettée au curry

*Tartare de saumon au citron vert

*Brochette de mangue/forêt noire & pruneau d'agen

*Bun's de foie gras de canard maison & chutney de figues

Les chauds

(3 pièces/pers.)

*Mini-pizzas

*Samossas au poulet & légumes frais étuvés

*Croque-monsieur au curry

Option sucrée avec supplément de 2,30eur

(2 pièces/pers.)

*Brownie's du chef

*Iles flottantes en verrines

*Coupelle de salade de fruits frais

Apéritifs

Formule Prestige à 12.90eur

Les froids

(4 pièces/pers.)

*Bun's de foie gras de canard maison & chutney de figue

*Verrine guacamole d'avocat au citron vert, gambas flambée au whisky

*Saumon fumé maison (label rouge Ecosse)

*Mescia de petit épeautre, lentilles Beluga, haricots Mungo & saucisse fumée

Les chauds

(3 pièces/pers.)

*Mini-croustade de saumon à la farine d'épeautre

*Samossas de volaille & légumes frais étuvés

*Croque à l'italienne (jambon de Bayonne-Mozza Di Buffala et sauce tomate)

*Soupe d'ortie fraîche ou velouté de moule de Bouchot

Option sucrée sur demande

Les ateliers culinaires

*Découpe de saumon fumé maison (label rouge) sur un présentoir, servi avec du pain artisanal aux graines. 80.00eur/filet de env. 1.3kg (pour env. 50 personnes).

*Découpe d'un jambon Serrano sur présentoir en bois, servi avec du pain artisanal aux graines. 210.00eur la pièce de 3.5kg (pour env. 180 personnes).