

Les Cocktails

Le Tout Froid

18,20€/pers

Amuse bouches froids

- Assortiment de canapés maison (2p/pers) : tarama, crevette, ciboulette, citron et oeufs de lumps noirs / asperge, persil et mayonnaise / guacamole, chorizo, tomate séchée et raison rouge / chèvre tartine, olive noire, coeur de palmier et tomate cerise / foie gras de canard mi cuit, chutney et pain d'épice maison...
- Feuillantine d'asperge (1p/pers)
- Mini blinis au roulé de saumon fumé et œufs de truite (1p/pers)
- Sablé au romarin foie gras, chutney et pain d'épices (1p/pers)
- Muffin légumes confits et parmesan (1p/pers)
- Chouquette salée ricotta aux herbes fraîches (1p/pers)
- Navette briochée aux rillettes de sardine (1p/pers)
- Toast fondant de canard, pickles d'oignon rouge et radis (1p/pers)

Réductions sucrées

- Eclair, fondant au chocolat et/ou pistache, moelleux au citron, aux fruits rouges, entremets aux fruits, au chocolat, tartelette aux fruits, au chocolat, au citron ..., choux praliné ou gland... (3p/pers)

Verrerie, nappage et service non compris

Le Mi-froid Mi-chaud

23,90€/pers

Amuse bouches froids

- Assortiment de canapés maison (2p/pers) : tarama, crevette, ciboulette, citron et oeufs de lompes noirs / asperge, persil et mayonnaise / guacamole, chorizo, tomate séchée et raison rouge / chèvre tartine, olive noire, coeur de palmier et tomate cerise / foie gras de canard mi cuit, chutney et pain d'épice maison...
- Feuillantine d'asperge (1p/pers)
- Mini blinis au roulé de saumon fumé et œufs de truite (1p/pers)
- Sablé au romarin foie gras, chutney et pain d'épices (1p/pers)
- Muffin légumes confits et parmesan (1p/pers)
- Chouquette salée ricotta aux herbes fraîches (1p/pers)
- Navette briochée aux rillettes de sardine (1p/pers)
- Gaspacho de tomate, gelée de Xérès aux amandes grillées (1p/pers)

Amuse bouches chauds

- Petite brochette de pruneau lardé, foie gras de canard mi cuit et son pain d'épice maison (1p/pers)
- Mini croissant canard et oignons confits (1p/pers)
- Yakitori (1p/pers)
- Tarte fine sardine, tomate et basilic (1p/pers)
- Beignet de crevette (1p/pers)

Réductions sucrées

- Eclair, fondant au chocolat et/ou pistache, moelleux au citron, aux fruits rouges, entremets aux fruits, au chocolat, tartelette aux fruits, au chocolat, au citron ..., choux praliné ou gland... (3p/pers)

Verrerie, nappage et service non compris

Le Futur Composé

Côté Tradition (amuse-bouches froids) 5.60 € TTC / pers

- Assortiment de canapés maison (1p/pers)
- Feuillantine d'asperge (1p/pers)
- Mini brochette de gambas confite, chorizo et tomate (1p/pers)
- Enroulé de courgettes, ricotta aux herbes fraîches (1p/pers)

Côté Tradition (amuse-bouches chauds) 4.20 € TTC / pers

- Yakitori (1p/pers)
- Croustille crevette (1p/pers)
- Tarte fine sardine, tomate et basilic (1p/pers)

Côté Toasts sur plancha (4 unités/pers) 6,00 € TTC / pers

- Assortiment de petits pains à garnir :
 - Rillettes de sardine à la moutarde à l'ancienne, rillettes de thon aux agrumes rillettes de maquereaux aux aromates.
 - Thon fumé, saumon fumé, magret fumé et filet de sardine grillé

Côté Mer 6.80 € TTC / pers

- Accras de morue (1p/pers)
- Coquille St Jacques au beurre d'agrumes (1p/pers)
- Brochette de gambas marinée (1p/pers)

Bar à huîtres (2 unités/pers) Huîtres Vendéenne en direct du producteur sur lit de glace 3.60 € TTC / pers

Côté Terre 5.20 € TTC / pers

- Brochette de foie gras et pain d'épice (1p/pers)
- Yakitori (1p/pers)
- Filet de caille lardé et farci au foie gras (1p/pers)

Piques fromage de chez Beillevaire (2 unités/pers) 3.10 € TTC / pers

Côté desserts 7.80 € TTC / pers

- Mini brochette de fruits frais glacé à l'abricot (1p/pers)
- Mini verrine sucrée (1p/pers)
- Assortiment de macarons (1p/pers)
- Assortiment de réductions sucrées (1p/pers)

Verrerie, napage et service non compris