

Menu tout inclus (service, vaisselle, bouchées vin d'honneur, plat)

LE COCKTAIL VIN D'HONNEUR :

• BAR À TARTINADES (2 SAVEURS AU CHOIX)

Poivronnade - Houmous patate douce curry - Houmous à la truffe - Caviar d'aubergine - Tapenade d'olives noires

• 3 BOUCHÉES DU CHEF AU CHOIX

- Tête d'asperge blanche sur son lit de mayonnaise maison
- Verrine de salade fraîcheur à la grecque
- Verrine tomate, burrata
- Verrine exotique (crevettes, pamplemousse, mayonnaise maison)
- Bun au saumon fumé mayonnaise au citron
- Foie gras sur son toast grillé à la fleur de sel

• 2 BOUCHÉES DU CHEF SUR BRASERO AU CHOIX

- Noix de St Jacques flambées au Whisky
- Mini brochette de crevettes marinées au citron
- Mini burger et sa sauce fromagère maison
- Mini brochette de poulet aux olives
- Mini brochette de boeuf et ses tomates cerises
- Mini brochette de magret de canard



PLAT PRINCIPAL AU CHOIX : (MIX VIANDE ET POISSON POSSIBLE)

- Côte de boeuf ou entrecôte au brasero
- Pavé de saumon mariné (tomates cerises, oignon, citron)

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

- Légumes d'été du Chef au brasero (courgettes, tomates provençales, poivrons)
- Pommes de terre grenailles au brasero

FROMAGES AU CHOIX (MIX POSSIBLE)

- Plateau de fromages fermiers affinés
- Faisselle, crème et sucre

PAIN & CAFÉ INCLUS

- **Ce menu inclus** : la totalité des verres pour le vin d'honneur ainsi que la vaisselle et les verres pour le repas. Une équipe de serveurs sera présente du cocktail au gâteau (forfait 8h). Les bouchées apéritives du vin d'honneur, notre brasero.
- **Ne sont pas inclus dans le menu** : la livraison et la reprise du matériel, ainsi que les frais de déplacement des équipes de service et du traiteur, en fonction du lieu de réception. Les boissons et le gâteau.

