

Cocktail Terroir Animation

Assortiment de produits de nos terroirs

1 Animation culinaire à définir

4 pièces sucrées

Vins 1 bouteille / 3 personnes

Softs à discrétion

Côté Jardin

Croustille végétarienne

Pièce chaude

Assortiment de crudités et ses sauces



Brochette de tomates - mozza - pesto

Sandwich Wrap Végétarien Tandoori

tomates, carottes, pak-choï, chou chinois, pousses de soja...

Côté Mer

Croustille chaude

Encornet à la plancha

Saumon d'Ecosse « *label rouge* »

Gravlax marinés aux épices



Nem croustillant

crevette-coriandre

Les rillettes de la mer « *Bernard Marot* »

Kerwall – France

Thon aux olives vertes & vitrons confits

Sardine tomates & basilic « sel de Guérande »

Côté Terre

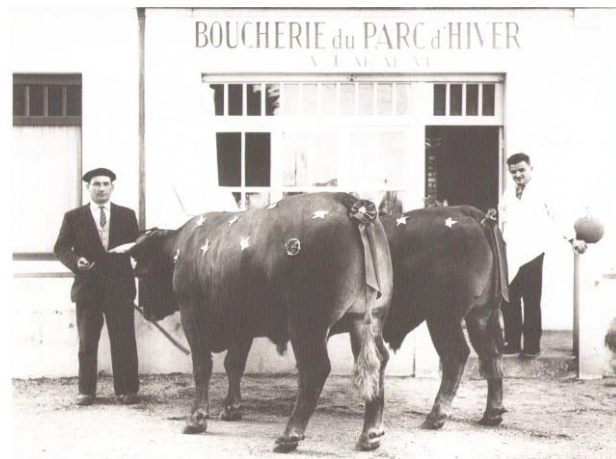
Jamon Trevelez & Lomo Serrano

IGP de Grenade – Espagne

Pâtés basques « Bruno Baradat »

Biarritz – France

Piquant au piment d'Espelette, Chichons de canard et Piquillos,
accompagnés de cornichons fins



La bodega de caesar's salad

Romaine, poulet, tomate, sauce César, croustons

Wrap au Pastrami de volaille

Cheddar, coleslaw

Plateaux de fromages affinés

Sainte-Maure, Comté, Brie de Meaux

ANIMATIONS CULINAIRES

1 à définir parmi :

SALEES FROIDES

Tartare de daurade en 2 façons

Façon Parisienne : *ciboulette, cerfeuil, concombre, échalote, citron jaune*

Façon Thaï : *citronnelle, citron vert, fenouil, coriandre, gingembre, échalote, sauce soja*

Découpe de foie gras maison [+ 2€ht / personne]

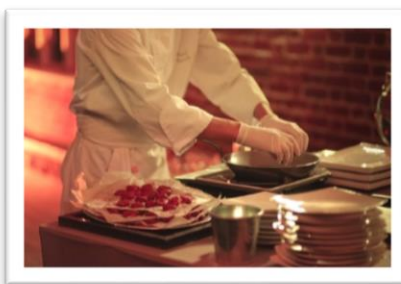
Foie gras torchon / Chutney de fruits / Pains assortis

Bar à Salades (d'avril à septembre...)

Parisienne / Thaï aux crevettes / Poulet au curry

Autour de la Burrata di Buffala - [+ 2€ht / personne]

Tartare de tomates - Burrata / Caviar de courgettes - Burrata fumée



SALEES CHAUDES

Risotto

Gambas **ou** Forestier

Wok de Penne

Volaille, légumes à l'*arrabiata*

Burger Minute

Montage de mini burger, verrine de coleslaw

Animation BBQ - [+ 2€ht / personne]

Entrecôte sauce béarnaise maison

Filet de Poulet mariné citron-coriandre

Salade de pommes de terre & Mesclun

Pièces Sucrées

Brownie chocolat

Tartelette aux fruits

Pannacotta coulis de fruits rouges

Macarons (pistache, vanille, café, chocolat, framboise)



Gâteau pâtissier, pièces montées sur demande...

Boissons

Vins

1 bouteille pour 3 personnes panachées

Rosé – Vaucluse « Prince d'Orange » 2018

Blanc – Chardonnay de Loire « Domaine de L'Épinay » 2017

Blanc – Sauvignon d'Aveyron « Domaine Laurens » 2017

Rouge - Morgon « Domaine Guillot » 2017

Rouge - Bordeaux « Château les Hommes Chemin Blanc » 2015

Bouteille de vin supplémentaire : 24 € H.T /unité

Eaux minérales et Softs à discrétion

Evian, Badoit, Coca, Coca-light, jus d'orange, jus de pomme

Carte des vins étendue

Supplément 5€ H.T. / personne

Savigny-lès-Beaune « Sir Rose » Domaine Giboulot 2014

Saint-Estèphe « Château Pradines » Michel Lapousterle 2011

Saint-Aubin 1^{er} Cru « Les Champlots » Famille Bouton 2017

Côte de Provence rosé « Château Vert » Vignoble Ghigo 2018