

***Cocktail dinatoire***

***27€/pers (sans service)***

***31€ (avec service)***

*Soupe froide de courgette et de fromage frais*

*Noix de pétoncle au coulis safran*

*Banderille omelette poivrons, olive noire et chorizo*

*Gaspacho Andalou*

*Verrine de salade perle marine et tartare de courgettes et poivrons et crème ciboulette*

*Œuf de caille et petite*

*Tapenade poivron sur bleni*

*Cuillère de crème de morue et piquillos*

*Boudin noir et confiture d'oignons sur toast grillé Jambon (à découper par vos soins) et billes de melon (à saison)*

*Roulé mexicain dans faritas*

*Roule chinois dans algues*

*Navette rilette de canard et chorizo viande*

*Toast foie gras*

*Verrine de poisson, fruits mer à la tahitienne et tartare d'algues*

*Pain suédois crème aneth citron et saumon fumé*

*Buffet de fromage et son pain tranché*

*Mini croustillant chocolat*

*Verrine compotée fruit rouges et mousse griottes*

*Verrine mousse chocolat et crème « façon brûlé »*

*Tartelette citron*

*Mini tarte alsacienne*

*Mini far breton*

*et coulis*