

Le MENU COCKTAIL

45€

APÉRITIFS, VINS & CAFÉ

Vins, punch, sangria et softs (à volonté)

**Composez votre assortiment avec 5 pièces salées
parmi notre sélection**

Choix unique pour l'ensemble des invités

VIANDES

- Piques de bavette grillée
- Piques de magret de canard grillé
- Piques de merguez
- Coeurs de canard à la plancha
- Tenders de poulet fris
- Txistorra (saucisse basque)
- Foie de volaille persillé
- Mini pastillas au poulet
- Bretzel rosette & cornichons
- Planche de charcuterie
- Taloa brebis & jambon
- Mini croques au poulet

POISSONS

- Accras de morue
- Chipirons à la plancha
- Calamars à la plancha
- Moules gratinées
- Moules à la plancha
- Navettes surimi mayo
- Couteaux à la plancha
- Empanadas au thon
- Bouchées feuilletées au saumon fumé & tzatziki
- Wrap saumon fumé, concombre & cream cheese

VEGETARIENS

- Minis pissaladières
- Chouquettes à l'emmental
- Assortiments de madeleines salées
- Padrons à la plancha
- Planche de fromages
- Gazpacho
- Focaccia au romarin
- Piques de melon (en saison)
- Tartinade de poivrons
- Mini pizzas marguerita
- Wrap avocat, ricotta & pois chiches

NOS INCONTOURNABLES

+ 4€ par personne

- Toast de foie gras maison
- Focaccia mortadelle stracciatella & pistaches
- Navettes saumon fumé, oeuf & échalotes
- Coquille St Jacques & son foie gras chaud
- Huîtres
- Planche de charcuteries ibériques
- Piques de gambas façon Thai
- Mini croissant jambon & brebis

- **3 PIÈCES SUCRÉES PAR PERSONNE + 4€ par personne**
- **COUPE DE CHAMPAGNE PAR PERSONNE + 6€ par personne**

