



L'Eauze:

*Formule plus détendue, avec un « Apéritif / Tapas » plus long, servi en buffet.
Le plat chaud est servi directement à table.*

- L'Apéritif :

** Fourni par vos soins, en quantité raisonnable. N'oubliez pas les boissons sans alcool.*

*- Le Buffet Tapas servis Froids et Chauds * :*

- *Cocotte de Rillettes de Poissons au Poivre Vert.*
- *Verrine de Queues de Crevettes Marinées à la Vanille.*
- *Cigare de Saumon Fumé Farci.*
- *Petites St Jacques à l'Huile de Noix.*
- *Brochette de Melon et Magret Fumé à la Plancha.**
- *Fricassée de Pétoncles à la Lavande.**
- *Mini Cocotte de Piperade aux Crevettes.**
- *Mini Brochette de Pruneaux au Lard.**
- *Croustille de Ventrèche au Poivre.**
- *Tortillas de Saumon Fumé à la Crème*
- *Mini Sandwich*
- *Brochette de Volaille, Façon Paëlla.**

- Les Plats au choix, servis à Table : (à choisir pour l'ensemble des convives) : *Chaque plat est accompagné de 3 garnitures.*

- *Pièce du Boucher « Planchée », en sous bois.*
- *Rosace de Saumon et coulis de Foie Gras.*
- *Le Pavé d'Agneau aux herbes, Potagère de Légumes.*
- *Ballotin de la Mer, crème d'herbes Fraîches et Safran.*
- *Magret de Canard à la Plancha, Crème de Persil.*
- *Le Blanc de Volaille Landaise Grillé, Velouté de Pousse Rapière.*

- L'Assiette de Fromage Mariné, légèrement relevé

- Pièce Montée

- *Boissons fournies par vos soins, sans droit de bouchon.*

38,00€ par pers.

(Vaisselle et Nappage, compris pour le repas)

En option :

Forfait Boissons (Vin rouge et rosé, café), 12€ par pers.

Open Bar, 9€ par pers.

Tables Rondes 10€, Chaises blanches 1,50€ (hors livraison)

Animateur Professionnel (Laurent MENEL) 800€, jusqu'à 4h du matin