



Lou LANDAIS

Le Cocktail revisité...

*Boissons : Vins Rouges, Rosés, Blancs.
Perrier, Jus de Fruits, Coca Cola, Eau.*

Les Tapas:

- *Tartine de Purée d'Aubergines aux Anchois.*
- *Tartine de Saumon Mariné à l'Avocat.*
- *Tomatine de Carpaccio de Bœuf et Ossau Iraty.*
- *Roulé de Saumon Fumé et Compote de Tomates.*
- *Banderille de Volaille Marinée aux saveurs de Paëlla*.*
- *Sandwich de Pain aux Noix et Fromage Mariné.*
- *Blinis d'Anchoïade Œuf - Légumes.*
- *Tartare de Thon, Poivrons et Poivre Vert.*
- *Pincho d'Aiguillettes de Canard.**
- *Mini Brochette de Thon mi cuit, Graines de Sésame.**
- *Tronc de Courgettes farci, Bohémienne de Légumes.*
- *Pot de Bœuf aux oignons.**
- *Brochette de Fruits Rôtis**
- *Mixé de Fruits de Saison au Pousse Rapière*
- *Crémé aux Kiwis*

Tarif de 34€ par pers.

**Tapas chauds faits devant vous
Il est possible de réduire la liste de tapas, en fonction de votre budget.*

La prestation comprend :

- *L'installation, débarrassage et le nettoyage*
- *Le matériel de cuisson*
- *La vaisselle nécessaire*
- *Le personnel nécessaire*
- *Le suivi de votre dossier*

Adishatz !!!

Restaurant « Lou LANDAIS »
Z.A.C des Pradeaux - 13850 GREASQUE
Tel : 04 42 69 91 91

Cocktail « 100% Tapas »