



Lou LANDAIS

Votre cocktail tourné vers la plancha

*Boissons : Vins des Landes et du Gers (Rouge, Rosé, Blanc).
Perrier, Jus de Fruits, Eau,*

Les Tapas Froids :

- *Snack de Ventrèche et Foie Gras en Carpaccio.*
- *Tortillas de Saumon Fumé au Basilic.*
- *Carpaccio de Bœuf, Copeaux d'Ossau Iraty.*
- *Bouillon Léger et Foie Gras Confit.*
- *Sandwich d'Aiguillette de Canard Marinée au Citron Vert.*
- *Rouleaux de Printemps en Confit de Viande et Légumes.*
- *Miroir de la Mer sur Piperade*

Les Tapas chauds : Faits devant vous à la Plancha Espagnole.

- *Banderille de Magret Fumé aux Pommes.*
- *Brochette de Bœuf Mariné à l'huile de Chorizo.*
- *Cocotte de Parmentier de Canard Confit.*
- *Thon mi Cuit à l'unilatérale et Crouton de Chorizo.*
- *Banderille de Volaille aux Saveurs de Paëlla.*

Pour Finir :

- *Brochette de Fruits Rôtis*
- *Mixé de Fruits de Saison au Pousse Rapière*
- *Crémé aux Kiwis*

Tarif de 28 € par pers.

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