



L'ACQS

- Apéritif :

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

- Nos Tapas en accompagnement servis froids et chauds * :

- Mini Brochette de Poissons aux Poivrons *
- Cocotte de Rillettes de Poissons au Poivre Vert
- Verrine de Queues de Crevettes à la Vanille
- Mini Brochette de Melon et Magret Fumé *
- Fricassée de Pétoncles à la Lavande *
- Tapas de Poissons Marinés
- Piquito de Rouget à la Coriandre *
- Les Classiques Tapas sur Pain Grillé

- Les Entrées au choix pour l'ensemble des convives :

- ❖ Duo de Bouchons de Foie Gras Maison, Marmelade de Poires à l'Espelette.
- ❖ Salade Gourmande « Lou Landais ».
- ❖ Carpaccio de Foie Gras aux Pommes.
- ❖ La Salade de Melon et Magret Fumé.
- ❖ Fricassée de Noix de Pétoncle aux Herbes Fraîches, et Cébettes.
- ❖ Tulipe de Saumon Fumé et Crème d'Avocat.
- ❖ Le Duo Terre et Mer à l'Huile de Noix.
- ❖ Charlotte d'Aiguillettes de Canard Marinées, Lentilles Corail en Salade.

- Les Plats au choix pour l'ensemble des convives :

Chaque plat est accompagné de 3 garnitures.

- ❖ Magret de Canard des Landes, à la Ventrèche.
- ❖ Filet de Bœuf au Côte de Provence, Brochettes de Légumes Grillés.
- ❖ Le Délice de « Lou Landais », Galette de Pommes Paysanne.
- ❖ Rouelle d'Agneau au Romarin, Tian de Légumes.
- ❖ Pavé de Thon rôti à l'Ail, Potagère de Légumes.
- ❖ Râble de Lapereau Farci aux Langoustines.
- ❖ Filet de Saumon au Miel et Gingembre.
- ❖ Blanc de Requin Bleu au Vin Rouge.

- L'Assiette de Fromage Mariné, légèrement relevé :

- Pièce Montée.

Boissons fournies par vos soins, sans droit de bouchon.

54,00 € 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 MENÉL) 800€, jusqu'à 4h du matin