



## La Cuadrilla :



### 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 \*
- Banderille de Pruneaux au Lard \*

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

- ❖ Terrine de Foie Gras Maison, et sa garniture.
- ❖ Salade Gourmande « Lou Landais ».
- ❖ Foie Gras Frais aux Pommes, velouté de Gascogne.
- ❖ Mosaique de Poissons Marinés au Citron Vert.
- ❖ Fricassée de Noix de Pétoncle à la Lavande, Petites Girolles.
- ❖ Duo de la Mer au Deux Thèmes.
- ❖ Mille Feuilles de Saumon Fumé, Crème d'Avocats.
- ❖ Eventail d'Aiguillettes de Canard Marinées.

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

Chaque plat est accompagné de 3 garnitures.

- ❖ Magret de Canard des Landes, Flan de Cèpes.
- ❖ Le Bœuf « Planché », au Côte de Provence.
- ❖ Le Délice de « Lou Landais », Pommes Paysanne.
- ❖ Carré d'Agneau au Romarin, Tian de Légumes.
- ❖ Pavé du Dieu des Mers, rôti à l'Ail, Potagère de Légumes.
- ❖ Râble de Lapereau « en Râgout » de Chorizo.
- ❖ Filet de Saumon au Miel et Gingembre.
- ❖ Blanc de Requin au Vin Rouge.

### - L'Assiette de Fromage Mariné, légèrement relevé :

#### - Pièce Montée.

Boissons fournies par vos soins, sans droit de bouchon.

**47,00 Euros 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 MENEZ) 800€, jusqu'à 4h du matin

## LE RETOUR DE MARIAGE

Avant de quitter vos amis et votre famille, il est bon d'organiser un « Brunch », se déroulant de manière prolongée (10h à 15h), et alliant autant les viennoiseries que les viandes froides et les salades composées.

### Composition :

- *Boissons Chaudes (café, Thé, Chocolat, Jus de Fruits)*
- *Viennoiseries*
- *Confitures diverses, Sucre.*
- *Salade de Concombre au Basilic*
- *Saumon Fumé*
- *Poissons Marinés*
- *Salade de Pâtes au Basilic*
- *Salade Poulpes au Jambon de Bayonne*
- *Roulé de Poisson Froid à l'Estragon*
- *Volaille Froide au Poivre*
- *Roti de Bœuf Froid au Porto*
- *Salade verte*
- *Salade de Fruits Frais*
- *Tarte aux Fruits*
- *Yaourts*
- *Assaisonnements Divers*
- *Eau Plate et Gazeuse*

Tarif de 25 € par pers.

