

- L'Apéritif :

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

- Les Tapas Maison servis froids et Chauds * :

- | | |
|---|---|
| ▪ Cocotte de Rillettes de Poissons au Poivre Vert | Verrine de Queues de Crevettes à la Vanille |
| ▪ Mini Brochette de Melon et Magret Fumé * | Mousse de Saumon Fumé à la Tomate |
| ▪ Fricassée de Pétoncles à la Lavande * | Tapas de Poissons Marinés |
| ▪ Piquito de Rouget à la Coriandre * | Banderille de Pruneaux au Lard * |
| ▪ Mini Palette de Feuilletés | Mini Sandwichs |

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

- ❖ Terrine de Foie Gras à la Plancha, et Tranche Campagnarde.
- ❖ Salade Gourmande « Lou Landais ».
- ❖ Tarte Tatin au Foie Gras, velouté Gascon.
- ❖ Fricassée de Noix de Saint Jacques à la Lavande, Petites Girolles.
- ❖ Salade de Farci Landais, Vinaigrette à l'Huile de Noix.
- ❖ Ragout de Langoustines au Monbazillac, Crème de Poireaux.
- ❖ Cigare de Saumon Fumé Maison, Crème d'Avocats.
- ❖ Nems de Crabe au Vinaigre Balsamique.

- Le Poisson chaud, au choix pour l'ensemble des convives : (2 légumes pour chaque plat)

- ◆ Pavé de Saumon au Coulis de Foie Gras.
- ◆ Ballotin de la Mer aux Cèpes.
- ◆ Le Navarrin de Homard au Floc de Gascogne.
- ◆ Pavé d'Espadon rôti à l'Ail, Potagère de Légumes
- ◆ Eventail de Saumon aux Huitres et Cuisses de Grenouilles
- ◆ Gigotin de Lotte au Vin Rouge.

- Le Plat chaud, au choix pour l'ensemble des convives : (3 légumes pour chaque plat)

- ◆ Croustade du Boucher aux Cèpes et au Côtes de Provence.
- ◆ Le Pavé d'Agneau au jus de Truffes, Potagère de Légumes.
- ◆ Le Blanc de Volaille en Croute de Sel de Guérande, et Chorizo.
- ◆ Carré d'Agneau au Romarin, Tian de Légumes
- ◆ Bouillabaisse de Lapereau et Patates Douces.

- L'Assiette de Fromage Mariné, légèrement relevé :

- Pièce Montée.

Boissons fournies par vos soins, sans droit de bouchon.

63,00 € 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