



La Cuadrilla :

- L'Apéritif au Choix :

- ◆ Pousse Rapière
- ◆ ou Sangria Maison
- ◆ ou Cocktail Maison
- ◆ ou Kir Pétillant
Perrier, Coca Cola, Schweppes, jus de fruits.

- Nos Tapas en accompagnement :

- Mini Brochette de Poissons aux Poivrons et Romarin (*chaud*)
- Cocotte de Rillettes de Poissons au Poivre Vert (*froid*)
- Verrine de Queues de Crevettes à la Vanille (*froid*)
- Mini Brochette de Melon et Magret Fumé (*chaud*)
- Mousse de Saumon Fumé à la Crème de Concombre (*froid*)
- Fricassée de Pétoncles à la Lavande (*chaud*)
- Tapas de Poissons Marinés (*froid*)
- Tartelette de Légumes en Tartare (*froid*)
- Piquito de Rouget au Basilic (*chaud*)
- Banderille de Pruneaux au Lard (*chaud*)

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

- ❖ Terrine de Foie Gras à la Plancha, et Grillé Campagnard.
- ❖ Salade Gourmande « Lou Landais ».
- ❖ Foie Gras Frais aux Pommes, velouté de Floc de Gascogne.
- ❖ Rouelles de Poissons Marinés à l'Aneth et Citron Vert.
- ❖ Fricassée de Noix de Pétoncle à la Lavande, Petites Girolles.
- ❖ Duo de la Mer au Deux Thèmes.
- ❖ Mille Feuille de Saumon Fumé, Mousse d'Avocats.
- ❖ Eventail d'Aiguillettes de Canard Marinées, Salade de Choux Cru.

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

- ◆ Croustade du Boucher aux Cèpes et au Côtes de Provence.
- ◆ Pavé de Saumon au Coulis de Foie Gras.
- ◆ Le Pavé d'Agneau, Potagère de Légumes.
- ◆ Ballotin de la Mer aux Cèpes
- ◆ 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.
- ◆ Eventail de Saumon aux Huitres et Cuisses de Grenouilles

- L'Assiette de Fromages Marinés, légèrement relevés :

- Pièce Montée.
- Vin rouge et blanc, eau, café.
- Animation jusqu'à 4h du matin avec Laurent MENEL.

79 Euros par pers.

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.

