



Lou LANDAIS

La cuisine du SUD OUEST à la Plancha.

Votre cocktail tourné vers la plancha

PLANCHA BOMBA

Les Boissons :

- Sangria Maison
- Ou Cocktail « Lou LANDAIS »
- Vins Rouge et Rosé Côtes de Gascogne, « Domaine de Monluc »
- Perrier, Coca Cola, Jus de Fruits, Eau plate, café.

Les Tapas :

- Brochette de Poissons au Poivron*
- Aiguillette de Canard Marinée au Citron Vert
- Vérine de Tartare de Poissons à la Mangue
- Queues de Crevettes en Habit Vert*
- Banderille de Magret Fumé et Melon*
- Pilon de Poulet à l'Espagnole
- Gondole de Pétoncles à la Vanille
- Banderille de Légumes à l'Aioli*
- Magret de Canard à l'Orange*
- Nem de Langoustines*
- Carpaccio de Bœuf à l'Ossau Iraty
- Aiguillette de Canard en Rossini *
- Tortillas de Saumon Fumé
- Fricassée de Pétoncles au Piment d'Espelette*
- 2 Pâtisseries
- Fruits Rôtis*

* Tapas chauds cuits à la Plancha devant vous.

La prestation comprend :

- Le personnel nécessaire
- L'installation , débarrassage et le nettoyage
- Le matériel de cuisson
- La vaisselle nécessaire
- Le suivi de votre dossier

Tarif de 38 € par personne

Adishatz !!!

Restaurant « Lou LANDAIS »
Z.A.C des Pradeaux - 13850 GREASQUE
Tel : 04 42 69 91 91 / 06 81 17 22 00