

Vin d'honneur

A composer vous-même

Côté liquide : (2 verres/pers.)

Boissons sans alcools la bouteille (coca, jus de fruits)	5.00€
Bar à Mojito	8.00€
Bar à Champagne	8.00€
Sangria blanche aux piments d'Espelette	5.00€
Soupe de Crémant aux agrumes ou Punch planteur des îles	6.00€

Côté solide salé:

Atelier découpe de Saumon :

Pièce de 1,5 kg de saumon (pour 50 personnes)	75.00€
---	--------

Atelier découpe du jambon affiné 9 mois

(pour 100 personnes)	160.00€
----------------------	---------

Bar à Huîtres de nos Côtes :

2 huitres, pain de Seigle, vinaigre échalotes (prix par personnes)	3.50€
--	-------

Plateau de charcuterie (chorizo, Serrano, rosette, coppa)	15.00€
---	--------

Panier de crudités (Carotte, concombre, radis, choux fleurs.....) accompagnés de sauce (mayonnaise, vinaigrette, sauce Caesar, fromage blanc)	12.00€
---	--------

Guacamole et ses Tortillas (Bol)	8.00€
----------------------------------	-------

Bol de melon pastèque miel et verveine	6.00€
--	-------

Pot de rilette à tartiner et ses croûtons aux choix :	7.00€
---	-------

Poulet et fruit sec ou
Thon mayonnaise et coriandre ou
Poisson aux herbes et tomate confite ou
Lapin sucré salé

Muffin Echalote, lard, cheddar	1.00€
--------------------------------	-------

Gougère	1.00€
---------	-------

Feuilleté jambon fromage	1.00€
--------------------------	-------

Palmier tapenade de tomate	1.00€
----------------------------	-------

Sushi saumon ou thon	1.50€
----------------------	-------

Cake poulet curry	1.00€
Pique tomate mozzarella marinée	1.50€
Verrine yaourt, tomate basilic, saumon fumé	2.00€
Verrine crabe, coriandre, curry, tartare de tomate	2.00€
Verrine crevette, agrumes aux herbes	2.00€
Verrine tartare de saumon, moutarde à l'ancienne	2.00€
Verrine soupe de tomate froide au crabe	1.50€
Verrine tartare de bœuf épices cajun et cacahuète	2.00€
Cuillère de thon mariné pâte de sésame et soja	2.00€
Verrine de tiramisu salé sablé tomate, pignon et mousse Piquillos chorizo	2.00€
Tartelette chèvre frais et tomate confite	1.50€
Toast foie gras et son chutney	2.00€
Demi foie gras poêlé, brioche toastée	2.50€
Brochette yakitori de champignon	1.50€
Brochette thon sésame et soja	1.50€
Brochette espadon gingembre citron vert	1.50€
Brochette poulet satay	1.50€
Brochette bœuf façon thaï	1.50€
Brochette de magret laqué	2.00€
Brochette de lotte pil-pil	2.50€
Crevette sauvage en tempura	2.00€
Galette de poulet mariné	1.50€
Moule d'Espagne persillade	1.50€
Briouatte au Kiri	1.50€
Croque chorizo ou tomate, mozzarella basilic	1.00€
Accras de poisson	1.00€
Samoussa epinard, chèvre pignon	1.50€
Beignet de maïs	1.50€
Galette de pomme de terre chair de crabe	1.50€

Solide sucré

Cannelé	1.50€
Macaron	1.50€
Tartelette mousse Mascarpone pistache et fruit de saison	1.00€
Tartelette citron meringuée	1.50€
Moelleux chocolat piment Espelette	1.50€
Cookie	1.00€
Brioche	1.50€
Financier au thym	1.00€
Chouquette	1.00€

Verrine Panna cotta carambar	1.50€
Verrine Baccara	1.50€
Verrine tiramisu	1.50€
Verrine fraisier déstructurée	1.50€
Verrine compotée de pomme et crème Chibouste	1.50€
Verrine poire caramel fleur de sel et fèves de Tonka	1.50€

MENU

ENTREES AUX CHOIX

Tarte de fine de champignon, lapin confit aux fruits sec, vinaigrette aux noisettes	10.00€
Brie pané sauce miel et groseille mesclun de salade	9.00€
Saumon fumé par nos soin, condiment Pomme Granny Smith, Toast pain de mie maison	11.00€
Nems de canard émietté vinaigrette de légumes au curry salade éclat de noix de Pécan	12.00€
Tartare de thon aux agrumes, biscuit parmesan mousse d'asperge	12.00€

PLATS AUX CHOIX

Joue de bœuf braisé cuit sous vide, Ecrasé de pomme de terre olive, oignon nouveau et tomate confite	13.00€
Poulet mariné en brochette façon Thaï, Wok de légumes	13.00€
Dos de lieu rôtis, Beurre blanc cardamome et courgettes, poivrons poêlés à l'huile de vanille	13.00€
Pièce de veau, fricassé d'artichaud, tomate confite et grenaille, crème de cèpes	16.00€
Cote d'agneau en croute d'épices vierge abricot safran, Crumble de patate douce	16.00€
Laska de crevette sauvage, garniture de saison	15.00€

FROMAGES AUX CHOIX (prix par personnes)

Assortiment de fromage A.O.C. au lait cru
servi avec un mesclun de salade 6.00€

Plateau de fromage A.O.C. au lait cru
servi avec un mesclun de salade 7.00€

DESSERTS AUX CHOIX

8.00€

Pièce montée de choux (prix selon parfums et forme)

Pièce montée de macaron

Trilogie de gâteau (fraisier, framboisier, croustillant chocolat, miroir au fruit...)

Wedding cake (voir avec le pâtissier)

OU droit de dessert à 2€/personne et le client apporte le dessert

VINS

A partir de 15€ la bouteille ou 6€ de droit de bouchon par bouteille de 75 cl ouverte

Eaux minérales offertes

(1 bouteille pour 4)

Café

1.00€

La Rochelle