



FORMULE ROMARIN

Cocktail apéritif 10 pièces 18€ par personne

Le verre d'accueil

Gaspacho de Melon ou crème de petits pois au romarin

Au buffet

Tartine de jambon de pays aux figues
Anchoïade, tapenade et caviar d'aubergines avec pains grillés et légumes croquants

Les Verrines (3 au choix)

Tartare de tomates aux anchois
Fine rilette de saumon au citron vert
Parfait de foie gras de canard aux figues
Crème de choux fleur aux œufs d'avruga

Les cassolettes (4 au choix)

Fine ratatouille et maquereaux au pesto
Tartare de thon aux tomates confites
Crème de chèvre aux noix
Concombre et crevettes aux herbes
Aumônière de saumon fumé au fenouil



LE REPAS RMARIN 50 €

Nougat de queue de bœuf aux noisettes et foie gras de canard
Ou
Ballottine de rouget aux petits légumes, crème aigrette
Ou
Tartare de Noix de St-jacques au citron vert et espuma de wasabi

Dos de lapin Rôti, les épaules confites en pastilla, jus court au romarin
Ou
Dos de cabillaud au citron, tomates confites, Purée d'aubergines et croustillant de pomme de terre
Ou
Jambonnette de pintade farcie aux pistaches et tourte de légumes

Fromages frais et affinés de Maître BEDOT

Buffet de Desserts
Ou
Dessert servi à table (A définir)

**Nous pouvons vous proposer un apéritif personnalisé
incluant d'autres prestations ou d'autres pièces de cocktail
(les produits pouvant évoluer selon la saison)**