



FORMULE

MEZZE DES FÊTES

EN ENTRÉE / FAÇON MEZZE
TOUS LES METS SONT SERVIS

Accras de Morue, tartare provençal
Saumon fumé, Chantilly aux agrumes et blinis
Velouté de potimarron, brisure de marron
Croquette de jambon ibérique

EN PLAT / EN COCOTTES
SERVIE L'UNE APRÈS L'AUTRE

Cocotte de filet veau rôti, pomme grenaille et jus réduit
ET
Cocotte de filet de daurade, petit épeautre de Haute Provence, potimarron
rôti et oignons nouveaux

EN DESSERT

La Bûche de Noël 2024

À PARTIR DE 10/12 PERSONNES

50 € PAR PERSONNE – SANS BOISSON

60 € PAR PERSONNE – AVEC BOISSON

1 APÉRITIF (KIR VIN BLANC / VIN / BIÈRE PRESSION / SOFT)

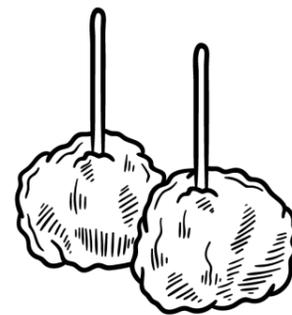
1 VERRE DE VIN

1 BOISSON CHAUDE

EN SUPPLÉMENT + 9 € PAR PERSONNE

CHOIX COCKTAIL

1 BOUTEILLE DE VIN PREMIUM POUR TROIS



FORMULE DINATOIRE

LES PIÈCES
(10 / PERSONNE)

Accras de morue, tartare provençal
Saumon fumé, chantilly aux agrumes et blinis
Velouté de potimarron, brisure de marron
Croquette de jambon ibérique
Focaccia au fromage frais et jambon d'épaule rôti

Mini bao burger, sauce barbecue
Brochette de veau fondant au gingembre
Samossa de crevette, rémoulade de céleri
Falafel craquant

Trou Normand

LES DESSERTS
(3 / PERSONNE)

Tartelette au chocolat noir 72%
Salade de fruits frais et confits
Macarons assortis

À PARTIR DE 10/12 PERSONNES

55 € PAR PERSONNE – SANS BOISSON

64 € PAR PERSONNE – AVEC BOISSON

1 APÉRITIF (KIR VIN BLANC / VIN / BIÈRE PRESSION / SOFT)

1 VERRE DE VIN

1 BOISSON CHAUDE

EN SUPPLÉMENT + 9 € PAR PERSONNE

CHOIX COCKTAIL

1 BOUTEILLE DE VIN PREMIUM POUR TROIS