



LES COCKTAILS DÎNATOIRES



POUR VOTRE ÉVÈNEMENT PROFESSIONNEL OU PRIVÉ

FORMULE DÉCOUVERTE

45€/PERS

FEUILLETÉ ET CAKES SALÉS

Œuf mimosa en feuilleté
Feta-olive noire
Lardon-fromage
Chorizo

VERINNES SALÉES

Tataki de bœuf, guacamole d'avocat
Tartare de saumon aux 4 épices
Féta et légumes de saison

MAKIS & SUSHIS

Makis :
saumon / Haddock / Végétarien
+
Sushis :
Saumon / Crevette rose

BAR À SALADE

Jeunes pousses / Tomates confites
Poivrons marinés / Olives noires
Feta / Billes de mozzarella

PLATEAU DE FROMAGES

Curé nantais
Tome de brebis / Comté

GOURMANDISES SUCRÉES

Chocolat-noisette
Pomme-Dulcey façon tatin
Riz au lait vanille-clémentine

LES BOISSONS

1 Punch de saison
Avec ou sans alcool
+
Vin produit en Pays de Retz
1 bouteille pour 4
+
Eau micro-filtrée
plate et pétillante

FORMULE CARTE BLANCHE

60€/PERS

FEUILLETÉ ET CAKES SALÉS

+
VERINNES SALÉES
+
MAKIS & SUSHIS

+
BAR À SALADE

+
PLAT CHAUD
À définir ensemble

OU

FRUITS DE MER

Huîtres de la baie de Bourgneuf
Bulots, crevettes roses.
Beurre demi-sel
mayonnaise maison

+
PLATEAU DE FROMAGES

+
GOURMANDISES SUCRÉES

SALADE DE FRUITS

Frais de saison

LES BOISSONS

1 Punch de saison
Avec ou sans alcool
+
Vin produit en Pays de Retz
1 bouteille pour 4
+
1 coupe de Pétillant
Méthode traditionnelle
+
Eau micro-filtrée
plate et pétillante

FORMULE PLAISIR

75€/PERS

FEUILLETÉ ET CAKES SALÉS

+
VERINNES SALÉES
+
MAKIS & SUSHIS

+
BAR À SALADE

+
PLATEAU DE FROMAGES

+
GOURMANDISES SUCRÉES
+
SALADE DE FRUITS

+
PLAT CHAUD
À définir ensemble

+
FRUITS DE MER

LES BOISSONS

1 Punch de saison
Avec ou sans alcool
+
Vin produit en Pays de Retz
1 bouteille pour 3
+
1 coupe de Pétillant
Méthode traditionnelle
+
1 boisson chaude
(Café ou thé)
+
Eau micro-filtrée
plate et pétillante

EXTRAS

5€ / Cocktail
30€ / bouteille de vin
2€ / boisson chaude

PRIVATISATION OFFERTE

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS