

MENU GROUPE

55€
/ pers*



*à partir de
20 pers.

ENTRÉE

Velouté de panais

Aux noisettes torréfiées et son pain de campagne

ou Saumon mariné aux agrumes ☺

Chantilly à l'aneth citronnée

ou Salade césar au poulet croustillant

Croquante, généreuse et gourmande

PLAT

Pavé de thon à la plancha ☺

Purée de pommes de terre, sauce au beurre blanc

ou Pastel de choclo

Spécialité chilienne

Mijoté de bœuf et poulet aux épices douces sur lit de maïs

ou Pièce du boucher ☺

Frites maison, salade fraîche, sauce au poivre

DESSERT

Tartelette façon pina colada

ou Brownie au chocolat, boule de glace

ou Assiette de fromages affinés, confiture ☺

FORMULES TAPAS

Assortiment de charcuteries
espagnoles et de Cabécou



Crème onctueuse de fêta

Légumes marinés
à l'huile d'olive

Fingers de poulet croustillants

Beignets de calamars
& Accras de morue



Assiette de frites maison

20/25 p.

750€

30/35 p.

1100€

5 assiettes
de chaque tapas

8 assiettes
de chaque tapas

+ 1 cocktail par personne

5 bouteilles
de vin

8 bouteilles
de vin

+ 1 boisson chaude par personne

Sur devis au delà de 35 personnes