

# 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€**

5 assiettes  
*de chaque tapas*

**30/35 p.**

**1100€**

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**