



BOISSONS pour COCKTAIL :

Proposition « A » :

*Kir ou Vin, jus de fruits, eau minérale

Prix : 4.10 Euros par personne (1 verre par personne)

Prix : 6.00 Euros par personne (2 verres par personne)

Proposition « B » :

*Cocktail maison ou vin, jus de fruits, eau minérale (2 verres par personne)

Prix : 9.10 Euros par personne.

Proposition « C » :

*Coupe de champagne ou Vin, jus de fruits, eau minérale (2 verres par personne)

Prix : 12.15 Euros par personne.

Proposition « D » :

*Coupe de champagne ou Vin ou Apéritifs classiques, jus de fruits, eau minérale (2 verres par personne)

Prix : 15.15 Euros par personne.

Les Amuse – Bouches : à choisir dans cette liste

<i>Amuse-bouche salés : 1 € / pièce</i>	<i>Amuse-bouche salés : 2 € pièce</i>
<i>Toast d'oignons grenadine et Serrano Cake aux olives noires et tomates confites* Samossa de crevettes, crabe et herbes fraîches* Palmito au roquefort et noisettes* Wrap au jambon et fromage tartare Croissant jambon fromage et paprika Bruschetta guacamole et crevettes Toast grillé fromage et Muscade* Verrine de thon et pomme granny</i>	<i>Aumônière d'escargots persillés* Gigas persillés au piment* Toast de foie gras Tartare de Légume et Gravlax de truite Maki de truite fumée au fromage frais Magret en sucré salé* Mini burger landais* Toast de fromage basque et sa confiture</i>

Amuse-bouche sucrés : 1.80 € / pièce

*Fondant au chocolat
Tarte aux poires, façon Bourdaloue
Financier aux pistaches
Tartelette au citron, zeste e combawa
Verrine mascarpone à la vanille, salpicon de fruits
Mousse de riz au lait exotique*

*Nos cocktails sont servis sous forme « Buffet »
(*) amuse-bouche servis chauds*



Excepté les bases pour fond de sauce

Cocktail : 25 € / personne (boissons et amuse-bouche compris)

Les boissons :

- + Kir
- + vin rouge : Graves
- + vin blanc *Côtes de Gascogne*
- + Eau minérale gazeuse ou plate
- + Jus de fruits

2 verres / pers

Les amuse-bouche :

Les salés :

- + Toast de foie gras
- + Aumônières d'escargots parfumés à l'aneth*
- + Cake aux olives noires et tomates confites*
 - + Toast grillé au fromage et muscade*
 - + Palmito roquefort noisette*
- + Tartare de Légumes et gravlax de truite
 - + Magret en sucré salé*
- + Verrine de thon et pomme granny

Les sucrés :

- + Verrine mascarpone à la vanille, salpicon de fruits
 - + Fondant au chocolat
 - + Mousse de riz au lait exotique
- + Tartelette au citron, zeste de combawa

1 café/ personne

Nos cocktails sont servis sous forme « Buffet »

() amuse-bouche servis chauds*



Excepté les bases pour fond de sauce

Cocktail à **33€ / personne** (boissons et amuse-bouches compris)

Les boissons :

- + Kir
- + Vin blanc Côtes de Gascogne
- + Vin rouge Graves
- + Eau minérale gazeuse ou plate
- + Jus de fruits

} 3 verres / pers

Les amuse-bouches :

Les salés :

- + Toast de foie gras
- + Aumônières d'escargots persillés*
- + Cake aux olives noires et tomates confites*
- + Toast grillé au fromage et muscade*
- + Palmito roquefort noisette*
- + Tartare de légume et gravlax de Truite
- + Magret en sucré salé*
- + Verrine de thon et pomme granny
- + Mini burger landais*
- + Croissant jambon fromage et paprika
- + Wrap au jambon et fromage tartare
- + Samossa de crevettes, crabe et herbes fraîches
- + Maki de truite fumée au fromage frais

Les sucrés :

- + Mousse de riz au lait exotique
- + Fondant au chocolat
- + Verrine Mascarpone à la vanille, salpicon de fruits de saison
- + Tartelette au citron, zeste de combawa

1 Café / personne

*Nos cocktails sont servis sous forme « Buffet »
(* amuse-bouche servis chauds)*



Excepté les bases pour fond de sauce

Cocktail : 54 € / personne (boissons et amuse-bouche compris)

Les boissons :

- + Champagne
- + vin rouge : Pessac **Léognan**
- + vin blanc **Graves**
- + Eau minérale gazeuse ou plate
- + Jus de fruits

3 verres / pers

Les amuse-bouches :

Les salés :

- + Toast de foie gras
- + Gigas persillés au piment*
- + Aumônières d'escargots persillés
- + Tartare de petits légumes et gravlax de truite
- + Maki de truite fumé au fromage frais
- + Toast grillé de fromage et muscade*
- + Mini Burger landais*
- + Toast e fromage basque et sa confiture
- + Toast d'oignons grenadine et Serrano
- + Cake aux olives noires et tomates confites*
- + Samossa de crevettes, crabe et herbes fraîches*
- + Palmito au roquefort et noisettes*
- + Wrap au jambon et fromage tartare
- + Croissant jambon fromage et paprika
- + Bruschetta guacamole et crevettes
- + Verrine e thon et pomme granny

Les sucrés :

- + Verrine mascarpone à la vanille, salpicon de fruits
- + Fondant au chocolat
- + Mousse de riz au lait exotique
- + Financier à la pistache
- + Tarte à la poire façon Bourdaloue
- + Tartelette au citron, zeste e combawa

1 café/ personne

Nos cocktails sont servis sous forme « Buffet »

(*) amuse-bouche servis chauds



Excepté les bases pour fond de sauce

Cocktail : 25 € / personne SANS Alcool
(boissons et amuse-bouche compris)

Les boissons :

- + Eau minérale gazeuse ou plate
- + Jus de fruits



2 verres / personne

Les amuse-bouches :

Les salés :

- + Toast au foie gras
- + Magret en sucré salé*
- + Aumônières d'escargots persillés*
- + Cake aux olives et tomates confites*
- + Toast grillé au fromage et muscade*
- + Toast e fromage basque et sa confiture
- + Samossa de crevettes, crabe et herbes fraîches*
- + Toast d'oignons grenadine et Serrano
- + Verrine de thon et pomme granny
- + Tartare de légumes et gravlax de truite

Les sucrés :

- + Verrine mascarpone à la vanille, salpicon de fruits
- + Fondant au chocolat
- + Mousse de riz au lait exotique
- + Tartelette au citron, zeste de combawa

1 Café / personne

Prix de ce cocktail : **25.00 € / personne** (boissons et amuse-bouche compris)



Excepté, les bases pour fond de sauce