

# MENU BRASERO

20 à 40 personnes

Un apéritif au choix :

*Mojitos, Pina Colada, Planteur, Virgin Mojito, Virgin Pina Colada, Jus de fruits*

Brasero :

*Brasero de viandes ( Bœuf, Poulet et Canard )*

*ou*

*Brasero de la mer ( Dorade et Camarons )*

*Accompagné de frites fraîches, de salade et de sauces maison*

Dessert :

*Carpaccio d'ananas, sirop d'épices*

*ou*

*Fondant au chocolat et sa boule vanille*

Thé ou Café

*Vins et Eaux compris :*

*Une bouteille de vin et d'eau pour 3 personnes*

*55€/personne*

*Menu enfants ( -12 ans ) : 18€/pers*

*Filet de poulet*

*ou*

*Steak de poisson frites et salade*

*Boule de glace*

# MENU PETITE BOHEME

20 à 40 personnes

## Un apéritif au choix :

*Mojito, Pina Colada, Planteur, Virgin Mojito, Virgin Pina Colada, Jus de fruits*

## Entrée :

*Millefeuille de courgettes au chèvre de Takamaka*

*ou*

*Tartare de thon*

## Plat :

*Pavé de Dorade et sa sauce citron combava*

*ou*

*Suprême de volaille et sa sauce forestière*

*Accompagné de Mousseline de patates douces et petits légumes du moment*

## Dessert :

*Brownie ou Carpaccio d'ananas*

*65€/personne*

## Vins et Eaux compris :

*Une bouteille de vin et d'eau pour 3 personnes*

*Menu enfants ( -12 ans ) : 18€/pers*

*Filet de poulet*

*ou*

*Steak de poisson frites et salade*

*Boule de glace*

# BUFFET BARBECUE

40 à 80 personnes  
(Privatisation comprise)

## Apéritif:

Deux verres de Planteur ou jus de fruit, accompagné de 5 amuses bouches : verrine petit pois menthe, rilette de poisson, canapé de tapenade d'olive, samoussa et bonbon piment

## Buffet :

Brochettes marinées ( Poulet, Canard et Dorade ) servies avec brochettes de légumes grillés, gratin dauphinois, riz safrané et duo de sauces

## Dessert :

Brownie, brochette d'ananas aux épices et panacotta passion

## Thé ou Café

Vins et Eaux compris :

Une bouteille de vin et d'eau pour 3 personnes

85€/personne

Menu enfants ( -12 ans ) : 18€/pers

Filet de poulet

ou

Steak de poisson frites et salade

Boule de glace



# MENU LA BOHEME

40 à 80 personnes  
(Privatisation comprise)

Un apéritif au choix :

*Mojitos, Pina Colada, Planteur, Virgin Mojito, Virgin Pina Colada, Jus de fruits*

Entrée :

*Salade de palmiste et bouton d'artichaud à la provençale  
ou  
Tataki de thon*

Plat :

*Fou de Légine et sa sauce citron combava  
ou  
Magret de Canard et sa sauce forestière*

*Accompagné de Mousseline de patates douces et petits légumes du moment*

Dessert :

*Fondant au chocolat et sa boule vanille  
ou  
Carpaccio d'ananas au sirop d'épices et boule mangue*

Vins et Eaux compris :

*Une bouteille de vin et d'eau pour 3 personnes*

*Menu enfants ( -12 ans ) : 18€/pers*

*Filet de poulet*

*ou*

*Steak de poisson frites et salade  
Boule de glace*

*80€/personne*



# MENU LA BELLE BOHEME

30 à 80 personnes

(Privatisation comprise)

Un apéritif au choix et 3 amuses bouches

*Mojitos, Pina Colada, Planteur, Virgin Mojito, Virgin Pina Colada, Jus de fruits, Champagne ou verre de vin  
+ Verrine petit pois menthe, rilette de poisson et tapenade d'olives*

## Entrée :

*Foie gras maison, chutney papaye, chips de songes  
ou*

*Salade de palmiste, bouton d'artichaud à la provençale*

## Plat :

*Filet de Légine et sa sauce citron combava  
ou*

*Filet de boeuf et sa sauce foie gras*

*Accompagné de Mousseline de patates douces et petits légumes du moment*

## Dessert :

*Fondant au chocolat et sa boule vanille  
ou*

*Nougat glacé coulis fruits rouges*

## Vins et Eaux compris :

*Une bouteille de vin et d'eau pour 3 personnes*

*Menu enfants ( -12 ans ) : 25€/pers*

*Filet de boeuf*

*ou*

*Filet de légine frites et salade*

*Fondant au Chocolat*

110€/personne



# APÉRITIF DÎNATOIRE

40 à 80 personnes  
(Privatisation comprise)

*Apéritif pendant 3h :*

*Punch aux fruits et coco, vasque de Mojito,  
PinaColada, bière et soft (coca, jus de fruits,  
thé glacé, eau plate et pétillante)*

*Amuses Bouches ( 10 salés et 3 sucrés ) :*

*Salé : Croquettes de patate douce, samoussa  
fromage, veloutés de petit pois et menthe, dips et  
sauce maison, bonbons piment, reblochon pané,  
toasts de rilette de thon, brochette de poulet  
mariné, verrine de tartare de poisson, brochette  
tempura*

*Sucrés : Brochette de fruits, panacotta, mignardises  
chocolat*

*69€/personne*

