

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

