



NOTRE CARTE DE SUGGESTIONS

L'APERITIF :

PLATEAU LUNCH FROID : (36 pièces) 6 navettes foie gras, 6 navettes saumon fumé, 6 verrines mousse de crevette, 6 verrines mimosa, 6 brioches aux rillettes d'oie, 6 pâte en croûte de canard..... 33.00€

PLATEAU LUNCH CHAUD : (36 pièces) 6 burgers foie gras, 6 tartes au saumon, 6 muffins au fromage, 6 choux St Jacques, 6 navettes aux cèpes, 6 brioches asperges et chorizo..... 33.00€

PLATEAU DE CHARCUTERIE : jambon de Bayonne, chorizo belota, rosette, lomo séché, coppa...5.50€/PERS

LES ENTREES : (au min. 4 Pers) Par personne :

Bouchée aux St Jacques 6.50€
Piquillos à la morue..... 6.50€
Morue frit.....6.90€
Saumon en bellevue (macédoine, tomate, œuf, crevette)..... 7.80€
Foie gras de canard aux pommes confites... 8.80€
Chipirons à la basquaise.....8.80€

LES PLATS : (au min. 4 Pers) Par personne :

Burger basque (steack hâché, piperade, brebis).....7.90€
Pintade aux raisins.....9.50€
Saumon sauce crevette.....8.80€
Merlu sauce crevette.....9.50€
Merlu koskera.....8.50€
Gigot d'agneau sauce brune.....9.80€
Rôti de veau braisé sauce aux cèpes.....9.80€
Paëlla, Choucroute ou Couscous.....9.50€
Petit cochon caramélisé à l'ail.....11.00€

LES ACCOMPAGNEMENTS : (au min. 4 Pers) Par personne :

Pom'Isa.....3.20€ Pommes dauphines.....3.20€ Gratin dauphinois.....3.20€

LES DESSERTS : (au min. 4 Pers) Par personne :

Charlotte Framboise.....2.90€ Tiramisu chocolat.....2.90€
Crumble pommes caramélisées et crème brûlée.....2.90€
Croustillant et mousse chocolat.....2.90€

PROPOSITION MENU

(au min. 4 Pers.)

Dos de Merlu

Sauce crevette

Rôti de Veau et son

jus de cèpes

Gratin Dauphinois

***Crumble aux pommes
caramélisées et sa crème
brûlée***

Prix : 24.00€

