



## ***NOS REPAS A PARTIR DE 25€ SERVICE ET MATERIEL INCLUS***

### **APERITIF**

Mini-tourtes salées, 2p  
Oignons, Chorizo, Légumes  
Saumon Epinards, Chèvre Pignons  
**Eventail de Canapés Froids, 2p**  
Saumon Fumé, Asperges, Magret Séché, Crevettes Roses...

**Punch Caraïbe**  
Coco, Citron Vert  
**Ou**

**Sangria Royale aux Fruits Frais**  
Pétillant Blanc de Blanc

### **REPAS**

#### ***Entrées***

**Méli-mélo d'Antipasti**  
Mini-légumes farcis à la viande  
Omelette d'asperges et d'artichauts  
Effiloché d'aubergines au cumin  
Poivrons grillés, éclats de féta  
Filets de rouget sur lit de tapenade

**Ou**

**Tatin de Filet de Loup et Noix de Pétoncles**  
Crème de Safran

**Ou**

**Bavarois de Rouget et Coquilles Saint Jacques**

#### ***Plats***

**Pannequet de Magret de Canard parfumé de Gingembre et Citronnelle**  
Accras de Courgettes, Rattes à la Fleur de Sel

**Ou**

**Carré d'Agneau « 3 côtes » simplement Rôti**  
Ratatouille Croquante, Gâteau de Pommes de Terre

**Ou**

**Pièce de Veau Braisée Infusion d'Echalote**  
Dauphinois de Pommes de Terres, Tomates Confités

#### ***Fromage***

**Nems de Chèvre Frais, Salade au Noix**

#### ***Desserts***

**Tatin de Pommes, Crème Fouettée**  
**Ou**  
**Bavarois Citron-Fraise**  
**Ou**  
**Fondant au Chocolat, Crème Anglaise**

**\*\*\***

**Vin Rouge et Rosé (Coteaux Varois)**  
**Eau Minérale plate**

**Café**