

# MENU BRASERO

**20/60 PERSONNES non privatisé**

*Privatisation dès 40 personnes, menu adulte requis.*

## Un apéritif au choix\* :

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



\*possibilité planche apéritive à partager 9€/pers

## 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 :

Parfait ananas sur son coulis ananas et sa chantilly vanille  
*ou*

Fondant tout chocolat

*ou*

Possibilité gâteau fraisier ou entremet chocolat

(Réservation minimum 15 jours à l'avance, supplément 5€/per)

**55€  
TTC par personne**

Vins compris :

Une bouteille de vin pour 3 personnes blanc, rouge ou rosé.



# MENU LA BOHÈME

**40/90 PERSONNES service à table**

*Privatisation dès 40 personnes, menu adulte requis.*

## Un verre d'apéritif

Mojitos et Virgin mojitos

## Entrée

Milles feuilles de courgettes mariné au chèvre de takamaka,  
Tartare de tomates et crème balsamique

*ou*

Croustillant de thon et sa crème citron gingembre

## Plat

Joue de légine et sa sauce citron/combava

*ou*

Gabris massalé (viande de chèvre, épices massalé)

*Accompagnée de légumes de saison et mousseline de patate douce*

## Dessert

Fondant tout chocolat et sa crème anglaise

*ou*

Parfait glacé (*ananas ou mangue suivant saison*) et sa chantilly vanillée

## Café

**75€**

**TTC par personne**

Vins et eaux compris

1 bouteille de vin pour 3 pers (rouge, blanc et rosé)

1 bouteille d'eau pour 2 pers



# MENU BELLE BOHÈME

**40/80 PERSONNES service à table**

*Privatisation dès 40 personnes, menu adulte requis.*

## Apéritif open bar 1 heure dans le jardin

Punchs fruits et coco, Mojitos, Pina Colada avec ou sans alcool.  
Servis avec 4 amuse-bouche/pers  
(gravlax, tigre qui pleure, tartare et rillettes de poisson)

## Entrée

Eclair fraîcheur

Tagliatelles de légumes marinés, mousse d'avocat, tomates confites et pickels de radis

## Plat

Filet de lègine et sa sauce morilles

*Accompagné de légumes de saison et de mousseline de patate douce*

## Dessert

Nougat glacé et son coulis fruits rouge

## Thé et café à la demande.

Vins et eaux compris

1 bouteille de vin pour 3 pers (rouge, blanc et rosé)

1 bouteille d'eau pour 3 pers

**105€**

**TTC par personne**

Pour les adolescents de 12 ans à 18 ans

**Menu à 89€/pers**

Pour les enfants < 12 ans

**Menu à 50€/enfant**

Open bar sans alcool avec 4 amuse bouche (*samoussa fromage, beignet carotte, nems poulet, dips carotte et sauce maison*)

1 brochette de poulet marinée et sauce maison

*Accompagné de mousseline de patates douce*



# BUFFET BARBECUE

**40/80 PERSONNES service à table**

*Privatisation dès 40 personnes, menu adulte requis.*

## Apéritif

2 verres de planteur

Accompagné de 5 amuses bouches classiques/pers

*Verrine petit velouté Dubarry, rillette de poisson, canapé de tapenade d'olive, Samoussa et bonbon piments*

## Service du buffet BBQ

Brochettes marinées de canard, poulet, dorade et son trio de sauce maison

*Pommes de terre en robe des champs, brochettes de légumes grillés et riz safrané*

## Buffet desserts gourmet

Brochettes d'ananas grillées, brownie chocolat, pana cota fruits rouges.

## Café

Vins et eaux compris

1 bouteille de vin pour 3 pers (rouge, blanc et rosé)

1 bouteille d'eau pour 2 pers

**86€**

**TTC par personne**

Option ½ Langouste grillée.

Rajout 20€/pers

Et sa marinade citron ail légèrement pimentée

**Menu enfants (-12ans)**

**20€/enfant**

1 verre de jus de fruits

1 brochette de poulet marinée et sauce maison

*Accompagné de mousseline de patates douce*

Petit fondant tout chocolat



# APÉRITIF DÎNATOIRE

**40/90 PERSONNES service dans le jardin**

*Privatisation dès 40 personnes, menu adulte requis.*

## Apéritif pendant 2H

Punch aux fruits et coco, Vasque de mojitos, Pina colada, Dodo Coca cola, Thé glacé, Jus de fruits, Eau pétillante

## 12 amuses bouches

### Salés :

Croquettes de patate douce, samoussas fromage, veloutés Dubarry, beignet carotte, bonbons piment, tigre qui pleure, toasts de rillette de thon, brochette de poulet mariné, verrine de tartare de poisson crue, queue de camarons tempura.

### Sucrés :

Ananas rôties aux épices aux épices, Macaron, brownie chocolat

**69€**

**TTC par personne**



# MENU GROUPE EXTRA

Planche apéritive à partager

**9€/pers**

Verre supplémentaire  
(Mojitos, pina, planteur)

**9€/pers**

Droit bouchon vins **9€/75cl**

Droit bouchon champagne **12€/75cl**

Droit découpe **5€/pers**

Menu enfant (- 12 ans) **20€/enfant**

(Un verre de jus, une assiette filet de poulet grillée,  
Frites fraîches et une boule de glace)

Gâteau à partager **10€/pers**

Fraisier ou entremet chocolat  
(Réservation minimum 15 jours à l'avance)

Bouteille de vin supplémentaire **9€/pers**

(Rouge, blanc ou rosé)

