

Vin d'honneur & animation culinaire



| bar à huîtres & cocktail Dinatoire

Formule du chef 16€/convive : sélection par les chefs de 8 mises en bouche différents (hors animation culinaire)



Animations culinaires salées avec 2 chefs 12€/pers

(Minimum 60 pers Tarif avec location de matériel et présence chefs)

Plancha mini hamburger « maison »

Plancha noix de saint jacques marinées aux agrumes « maison »

Plancha de croustillant en feuille de brick (raclette au lait cru « maison »)

Bar à huîtres

(Forfait : 6€/pers avec pain, citron, vinaigre et échalote et location de support)

Atelier découpe jambon cru

(Forfait : 3 €/pers minimum 80 pers, découpe de jambon cru devant vos convives) * si condiments demander tarifs



Choix de mise en bouche Salée (Vous pouvez faire une déclinaison avec les sucrées)

Mini hamburger « maison » (bœuf, Reblochon AOP, oignon, persil) 3,00€

Mini burger foie gras « maison » (bœuf et foie gras aux épices légères) 3,50€

Noix de saint jacques marinée aux agrumes « maison » 3,50€

Froustillant en feuille de brick : jambon Serrano et fromage « maison » 2,50€

Olives à la mousse de crevette mariné « maison » 2,00€

RamaCotta salée, tomate confite et basilic du jardin "maison" 2,00€

Narette briochée au mousseron de canard « maison » 2,00€

Ferrine de perles des îles : perles, crevettes, surimi, ananas, « maison » 2,00€

Assortiment de mini bagel « maison » 2,50€

Déclinaison de Sushi 'maison' 2,00€

Déclinaison de Maki « maison » 2,00€

Brioche mousse de foie gras et épices légères « maison » 3,00€

Narette briochée à la lotte et curry léger « maison » 2,50€

Feuilleté Saint Jacques et beurre d'escargot « maison » 3,50€

Dain d'épice au magret de canard et oignon confit « maison » 3,00€

Ferrine gourmande aux fraises de notre jardin et menthe sauvage « maison » 2,00€

Ferrine gourmande au melon et porto "maison" 2,00€

Mini Moricette briochée garnie au saumon, jambon cru... « maison » 2,50€

Trêpe mousse de foie gras aux épices légères "maison" 2,50€

Mini croissant à la mousse de thon, citron, fines herbes « maison » 2,50€

Ferrine gourmande mousse de ciboulette et concombre « maison » 2,00€

Barquette en bambou de saumon mariné, mousse au citron et toast 3,00€

Wrap mousse d'avocat et poulet aux épices légères 2,50€

Mini hot-dog brioché « maison » 2,00€

Ferrine mousse légère betterave et basilic « maison » 1,50€

Petit toast au choix (mousse au Reblochon ou mousse de canard ...) « maison » 1,50€

Mini croissant hot-dog 2,50€

Mini tartelette salée « maison » 2,00€

Ferrine gourmande Normande (p d terre, camembert, crème, pomme) « maison » 2,00€

Ferrine gourmande Saroyarde (p d terre, reblochon, crème, jambon Serrano) « maison » 2,00€

Mini quiche au chorizo et chèvre « maison » 1,50€

Mini quiche Saroyarde (p de terre, lardons et Reblochon) « maison » 1,50 €

Mini cake aux olives et fines herbes « maison » 1,50€

Choix de mise en bouche Sucrée (Vous pouvez faire une déclinaison avec les salées)

RamaCotta au caramel au beurre salé OU coulis de fraises de notre jardin "maison" 2,00€

Narette briochée mousse aux fruits rouges de notre jardin OU chocolat « maison » 2,00€

Ferrine gourmande à la pastèque, porto et menthe sauvage "maison" 2,00€

Ferrine gourmande aux fraises de notre jardin et menthe sauvage « maison » 1,50€

Duo de melon et fraise en barquette bambou 2,00€

Ferrine gourmande au melon et porto "maison" 2,00€

Cannelé de Bordeaux « maison » 1,50€
Petit sablé mousse et framboise du jardin « maison » 1,50€
Petit sablé à la mousse au chocolat « maison » 1,50€
Mini cœur coulant au chocolat « maison » 2,00€
Mise en bouche façon forêt noire « maison » 2,00€
fondant au chocolat « maison » 1,50€
Mini rocher noix de coco « maison » 1,00€
Amuse bouche aux pommes de notre verger et crumble « maison » 1,50€
Chouquette « maison » 3/pers 1,00€
Dynamide de macarons « maison » 1,50€/pièce
Brochette de fruits sur son support 1,50€
Fontaine à chocolat accompagnée de nos fruits de saison et chamallow (bonbon) avec location appareil 5,00€

Cocktail Dînatoire

minimum de 20 pers

29,50 euros /pers pour le cocktail Dînatoire avec charcuterie et fromage

36,50 euros /pers pour le cocktail Dînatoire avec charcuterie, fromage et desserts

Petit hamburger « maison » (bœuf, Reblochon AOP, oignon, persil)
Mini croissant hot-dog « maison »
Verrine de perles des îles (perle, crevette, surimi, ananas) « maison »
Barquette en bambou de saumon mariné, crème aux zestes de citron et mandarine 'maison'
Wrap au poulet et mousse d'avocat "maison"
Mini croissant à la rilette de thon « maison »
Brioche au canard « maison »
Assortiment de mini bagel « maison »
Mini quiche Normande au camembert et pomme de terre « maison »

Charcuterie

Ardoise de jambon Serrano Artisanal « maison »

Fromage

Plateau avec 3 sortes de fromage

Desserts

Dynamide de macaron + 2 gâteaux ou tartes au choix (voir carte des desserts)

Ou Sufféts de dessert (crumble aux pommes, mi-cru mi-cuit au chocolat, verrine de panacotta et coulis de fruits rouges de notre potager + macarons sur son support)

Ou Fontaine à chocolat accompagnée de nos fruits de saison et chamallow (bonbon) avec location appareil + Dynamide de macarons