

**PROPOSITION D'ARBRE DE NOEL 2021**

**Formule apéritif dinatoire à 19.50€**

*-Assortiment de petit club : 2 pers*

*Club poulet avocat, jambon à la truffe, saumon fumé, tarama crabe, panzetta tomme corse*

*-Assortiment de viennois : 2 pers*

*Viennois bœuf et truffe, fromage corse figues, foie gras chutney mangues, saumon fumé fromage frais, rillettes à l'araignée de mer*

*-Les tartelettes croustillantes «maitre d'hôtel» : 2 pers*

*St jacques, moules, escargot, cuisse de grenouilles*

*Ou*

*-Les tartelettes charcutières : 2 pers*

*Pomme boudin noirs, tomme corse saucisse fumé, boudin blanc cèpes et truffe*

*-Assortiment de petits feuilletés : 2 pers*

*-Les minis burgers : 2 pers*

*Tomme corse panzetta, foie gras, avocat poulet, miel chèvre, poulet curry*

*-Les bouchées hot dog : 2 pers*

*Classique, boudin blanc, boudin noir, fromage,*

**Dessert : 5 pièces + papillote**

*Gâteaux de soirée, macaron, mini muffin, beignet nutella, frappe*

Formule apéritif dînatoire à 29.50€ à partir de 30 personnes

*Nécessite une place en extérieur ou une pièce bien aérée  
(cuisson minute plancha)*

*-Assortiment de petit club : 2 pers*

*Club poulet avocat, jambon à la truffe, saumon fumé, tarama  
crabe, panzetta tomme corse*

*-Assortiment de viennois : 2 pers*

*Viennois bœuf et truffe, fromage corse figues, foie gras  
chutney mangues, saumon fumé fromage frais, rillettes à  
l'araignée de mer*

*-Les tartelettes croustillantes «maitre d'hôtel» : 2 pers*

*St jacques, moules, escargot, cuisse de grenouilles*

*-Plancha de fêtes : petite cuisse de caille confite, foie gras de  
canard poêlée, mini travers de porc ibériques, st jacques,  
crevettes, brochette de saumon, tataki de bœuf et thon*

*Dessert : 5 pièces + papillote*

*Gâteaux de soirée, macaron, mini muffin, beignet nutella,  
frappe*

*Nous pouvons vous proposer des formules avec boissons et  
services, n'hésitez pas à nous contacter pour plus d'information*