

Le Vich d'Hotellerie

Pièces Froides

Toast Saint-Jacques tapenade de carotte *

Macaron foie gras

Chèvres frais de « chez Lepic » et figues au jambon de canard

Mousse d'avocat et crevettes a l'ail rose *

Briochin de foie gras et figues

Caroline au saumon *

Légumes confits courgettes et poivrons pistou *

Pièces chaudes

Feuilleté de roquefort et poires *

Pastel de natta *

Croustillant de tomates et magret séchés

Les verrines

Verrines de mousse d'avocat et crevettes au piment d'Espelette *

Verrines de courgette et mousse de chèvre *

Verrines de melon et jambon de Lacaune (suivant saison)

Verrines de saumon aux pommes Granny Smith *

- Formules 8 pièces 13.00€
- Formules 10 pièces 15.00€
- Formule 9 pièces + animation 18.00€

Les ateliers froids

Decoupe de Saumon de 2 facons

Saumon mariné façon Gravlax et saumon purple

4.50€

Decoupe de Jambon pour 100 pers

Jambon Serrano et ces petits pains tomates

300.00€

Faitour du foie gras

Foie gras, pain de campagne, chutney de mangues et de figues, assortiment de fruits secs

6.00€

Bar a huîtres

Atelier huîtres Marennes Olerons Citron, vinaigre d'échalote, beurre de barate, pain de seigle

6.00€

Le tour du marché

Cagette de légumes frais en trempettes

1.50€

Planche Vegan selon le marché

Les ateliers du mardi au four du dimanche

Show Cooking

Brochettes de poulet marinés & Brochettes de canard 5.00€

Cote terre

« Le flambadou » 6.50€

Foie gras poêlé IGP sud ouest

Show Cooking

Queue de crevettes a l'ail de rose de Lautrec & saint jacques 6.00€

Cote mer

Les boissons du vin d'honneur

Les cocktails

Sangria blanche ou Sangria rouges 3.50€
aux notes d'agrumes

Marquisette 4.50€
Chardonnay, limonade, rosé pétillant

Planteur des îles 4.00€
Rhum, jus d'orange, jus de maracuja, sucre de canne

Spitz 5.00€
Aperol, prosecco et San Pelegrino

Les boissons sans alcool

Méthode gailloise
Domaine sarabelle 5.00€

Pour le rafraichissement ou durant le vin d'honneur
Citronnade maison, thé glacé maison 2.50€
Creme de cassis

Soft drink
Coca-Cola Perrier, jus de fruits Alain Milliat 2.50€

Champagne et bière

Champagne veuve pelletier Brut 75cl 28.00

Champagne veuve pelletier Brut rosé 75cl 32.00€

Bière pression Fût de 30 litres soit environ 100 bières 130€

Mensu 45.00€

Les entrées

Fraicheur de saumon GRAVLAX mousses de citron yusu tuille de parmesan

Ou

Le délice de magret au foie gras chutney de mangues

Les Plats

Magret de canard a la figue et foie gras

Ou

Suprême de pintade du Gers au senteurs de banyuls

Ou

Duo de bar & cabillaud, pommes Anna & petits légumes

Lardoise de fromages affinés

3 variétés au choix (sup 3.50€)

Brie de Meaux Comté 12/18mois /Roquefort vieux Bergé/Cœur de chèvre fermier Chèvre cendré /Brebis basque

Servis avec confiture de cerises noires

Les desserts

Pièce monté

Fraisier

Royal chocolat

Buffet champêtre (sup 5.00€)

OPTIONS 15.00€/pers

vin rouges rosé et blanc domaine sarabelles 1 bouteilles /4persomes

CHAMPAGNE /1 BOUTEILLE /4 PERS

Est inclus le service, la vaisselle et l'eau minérale et pétillante, pain et café

Option nappage 3.00€/Pers uniquement pour les tables repas

Mens 55.00€

Les entrées

La trilogie de foie gras entier, figues piments d'Espelette, Salade d'Herbes folles

Ou

Saint jaques rôti au piment d'espelettes et croustillant de jambon des monts de Lacaune

Les plats

Châteaux filet de veau aux senteur de banyuls

Ou

Châteaux filet de bœuf sauce morilles, Accompagnés De Rose de pommes de terre & pointes provençale

Ou

Dorade royale réductions de tomates & basilic frits pommes Anna

L'ardoise de fromages affinés

3 variétés au choix :

Brie de Meaux Comté 12/18mois /Roquefort vieux Bergé/Cœur de chèvre fermier/Chèvre cendré /Brebis basque

Servis avec confiture de cerises noires

Les desserts

Pièce monté

Fraisier

Royal chocolat

Buffet champêtre (sup 5.00€)

OPTIONS 15.00€/pers

vin rouges rosé et blanc domaine sarabelles 1 bouteilles /4personnes

CHAMPAGNE /PERSONNES 1 BOUTEILLE /4 PERS

Est inclus le service, la vaisselle et l'eau minérale et pétillante, pain et café
Option nappage 3.00€/Pers uniquement pour les tables repas

Merveilles

Cocktail

Punch des îles et soft
6 pièces cocktails et 2 verrines

La découpe de jambon Seranno et ses petits pains à la tomate

Découpe de Foie gras,
Pain de campagne, chutney de mangue et de figue, assortiment de fruits secs

Atelier autour du brasero

Crevettes marinées à l'ail rose de Lautrec et brochettes de poulet fermier marinés

Mise en bouche

Tataki de thon au sésame noir ou
Déllice de saumon gravelax ou
La saint jacques au piment d'Espelette ou
Bruschetta chèvre de chez Lepic et jambon de canard

Les plats

Châteaux filet de veau aux senteurs de banyuls ou
Châteaux filet de bœuf sauce morilles ou
Duo de bar & cabillaud, jus de crustacés

Accompagnés De Roses de pommes de terre & pointes provençales

L'ardoise de fromages affinés :

3 variétés au choix :
Brie de Meaux Comté 12/18mois /Roquefort vieux Bergé/Cœur de chèvre fermier Chèvre cendré /Brebis basques
Servis avec confiture de cerises noires

Les desserts

Pièce monté
Fraisier
Royal chocolat
Le grand buffet champêtre

OPTIONS 15.00€/pers

vin rouges rosé et blanc domaine Sarabelle 1 bouteille/ 4personnes

CHAMPAGNE /PERSONNES 1 BOUTEILLE /4 PERS

Est inclus le service, la vaisselle et l'eau minérale et pétillante, pain et café
Option nappage 3.00€/Pers uniquement pour les tables repas

75.00€/Personne

Les enfants

Version buffet ou pique nique

Les entrées

Tomates cerises et mozzarella
Cornet de saucisson et jambon

Les plats

Mini Hamburger maison
Nuggets de poulet fermier
Chips de légumes

Dessert

Fondant au chocolat

S'ils sont sages les bonbons sont offerts

15.00€/pers

La Soirée

Bar de nuit

Forfait service 1 serveur /50 pers 250€

Forfait service 2 serveur 100personnes 400€

Verrerie glaçons

Cocktail

Mojito 2 verres /invités 8.00€

Pina/colada 2 verres /invités 8.00€

Champagne et bière

Champagne veuve pelletier Brut 75cl 28.00€

Champagne veuve pelletier Brut rosé 75cl 32.00€

Bière pression Fût de 30 litres soit environ 100 bières 130€

Pour les petites faims nocturnes

Planche de charcuterie des monts de Lacauune 3.50€/pers mini 50 personnes

Jambon de pays / saucissons /chorizo/Paté de campagne (pain de campagne tranché)

Plaque de pizza 25 €

Plateau de 50 Clubs sandwiches 100€

Corbeilles de fruits frais 50 personnes 100€

Plateaux de mignardises sucrés assorties 70 pièces 70.00€

Soupe au fromages « la vrai » 3.00€/personne

