

Menu Hybride Tapas & Mets

48 € Apéro, Tapas, Plat & Dessert

Café & vin compris

Un Apéritif au choix

(Spritz apérol, sangria, punch,
bière pression Budweiser, 1 cocktail sans alcool ou un soft...)

Assortiment de tapas servis à table

Assiette de cochonnaille* (1 portion pour 4 pers)

**Possibilité d'adapter la proposition sans porc*

Croquettes de morue (3 pièces par pers)

Wrap de légumes, sauce cocktail, oignons frits (2 pièces par pers)



Thon mi-cuit, légumes croquants sautés à l'huile de sésame,
coriandre, sauce tomates rôties

Ou

Aiguillettes de canard en brochette, polenta croustillante,
pêches rôties, amandes, jus acidulé



Mousse au yaourt Grec, tartare de fraises et framboises au basilic,
éclats de meringue

Ou

Tarte chocolat noir cacahuètes, caramel beurre salé,
éclats de cacahuètes



Café Ou thé

Vin offert par le Canopée Café : **1 Bouteille pour 4 personnes**
Château Lauduc (Bordeaux Supérieur) en rouge, blanc ou rosé

Le menu groupe (**15 pers minimum**) doit être choisi pour toute la table

Les choix doivent nous parvenir **48 heures** avant l'évènement

Nous nous adaptons aux demandes de plats végétariens

Travaillant des produits frais du marché, le chef pourra adapter le menu selon l'arrivage du jour

Tout désistement non communiqué 24h avant l'évènement sera facturé