

Nos formules Cocktails

A partir de 10 personnes Sur réservation, avec 30% d'arrhes



Les 5 pièces salées	9€
Les 10 pièces sucrées salées	19€
Les 15 pièces sucrées salées	29€

Pour accompagner votre cocktail....

2 Verres de vin au choix IGP Rosé Méditerranéen «S», Chardonnay ou Viognier, Syrah «La Cour des Dames»	10€
2 coupes de pétillant ou Prosecco	16€
2 coupes de champagne ou 2 «Mer bretonne» (crème de Fraise de Plougastel, Pommeau de Bretagne, Cidre)	19€

Dans nos 3 forfaits boissons, sont compris : eaux plates et gazeuses, jus de fruits

- **Nos pièces salées :**

- Sablé parmesan
- Brochette saumon mariné menthe-citron vert
- Gaspacho tomates (vert, jaune, rouge)
- Bruschetta chèvre, tomates séchées et basilic
- Millefeuille de tomates au thon
- Tartare de tomates au chèvre, féta, olives noires
- Tartine de bœuf, basilic et parmesan
- Dips de légumes et ses sauces
- Piquillos farcis au tarama de gambas et granny Smith

- **Nos pièces sucrées :**

- Cheesecake citron spéculos
- Mousse chocolat-orange
- Minestrone de fruits frais
- Verrine de framboise et pamplemousse
- Pancake, sirop d'érable
- Moelleux au chocolat
- Pain de Gênes au citron
- Panna cotta vanille et coulis de caramel au beurre
- Congolais (rocher coco)