



FORMULE TAPAS

TAPAS

Designation
BURRATA avec ses tomates cerises, vinaigrette au basilic, basilic frais, pignons de pin et pipette de vinaigre balsamique.
SAUMON GRAVLAX maison mariné au citron vert, et aneth, servi avec un jus de citron vert, huile extra vierge d'olive, ciboulette, baies roses et chantilly à la vodka et aux agrumes
COEUR DE CANARD de chez Samaran 2 brochettes de coeurs de canard de chez Samaran, grillées au barbecue et sa persillade
PLATEAU MIXTE charcuterie & fromage Sélection gourmande : Coppa di Parma, Spianata, Mortadelle à la pistache, Gorgonzola AOP et Brie truffé affiné, pecorino au Nero d'Avola, compotée de tomates maison
PATATINE FRITTÉ con mayonese al basilico Frites accompagnées de sa mayonnaise maison au Basilic

Mini Desserts

Designation
MINI TIRAMISU tradizionale, Mascarpone, Marsala, café.
MINI SALADE DE FRUITS frais de saison maison

Boissons

Designation
1 bouteille de vin pour 4 personnes. - Rouge : La Belle Equipe - Blanc : AOC Côtes de Gascogne Domaine Millet - Rosé : Gris-Gris Château de Corneilla

29€

PRIX PAR PERSONNE

Merci pour votre confiance !

Conditions de réservation:

- Un acompte de 30 % est demandé pour valider la réservation (par chèque ou virement bancaire).
- Le choix des plats pour l'ensemble des convives (1 entrée + 1 plat + 1 dessert) doit être communiqué **au plus tard 72 heures avant la date de la réservation.**
- Toute annulation de convive doit être signalée **au minimum 5 jours avant** la date de l'événement.

Contact :

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez nous joindre : 05-61-75-77-80 ou 06-01-00-33-97
Adresse mail : eric.labelleequipe@gmail.com

Prix TTC, service compris