



Menu 1

- Amuse-bouche : saucisse catalane et pain persillé, croque-monsieur à l'huile de truffe
- Couteaux
- Calamars
- Gambas
- Poulet mariné
- Bavette
- Pommes de terre
- Camembert rôti

Menu 2

- Planche de Charcuterie
- Amuse - bouche : moules de bouchot, rognons et petits légumes
- Couteaux
- Calamars
- Saint-Jacques en coquille
- Entrecôte émincée
- Filet mignon
- Pommes de terre
- Légumes de saison
- Camembert rôti

Menu 3

- Brochette de poulet
- Brochette de saucisse catalane
- Brochette de gambas
- Brochette de calamar
- Brochette de magret de canard
- Pommes de terre
- Légumes de saison

Menu enfant

- Steak du boucher / Pommes de terre ou
- Aiguillettes de poulet / Pommes de terre

Pour terminer

- Fougasse catalane
- Plateau de fromages
- Ananas flambé

*Nos suggestions pour agrémenter votre évènement
(selon saison et disponibilité) :*

Côté froid

- Huitres sur plateau
- Verrines maison (tartare de poissons, ceviche de dorade)
- Gravelax
- Anchois de Collioure
- Pintxos de la mer
- Crevettes et bulots cuits avec leur aïoli maison

Côté chaud

- Os à moelle
- Côte de bœuf
- Tomahawk de bœuf
- Rognon de veau
- Chorizo
- Rouste
- Pluma ibérique
- Magret de canard
- Saumon
- Bar
- Queue de Lotte
- Dorade
- Pattes de poulpe
- Langouste
- Homard bleu
- Rouget
- Sardine
- Thon
- Filet de Rascasse
- Coques
- Huitre mi-cuite au vinaigre maison
- Padrons ou asperges
- Champignons farcis

Côté boissons

N'hésitez pas à nous consulter pour un devis pour vos boissons : soft, bières, vins, etc.

Vous pouvez également composer votre propre menu avec les différents produits des menus proposés et des suggestions ci-dessus. À vous de jouer !

La prestation comprend 400g de grillades par convives. Service dans cassolettes à partager avec piques, divers assaisonnements et marinades. Le pain, les serviettes de table et bois sont fournis.

