



MENU DE GROUPES SUR MESURE

PRIX NEGOCIABLE, SELON JOUR DE LA SEMAINE ET NOMBRE DE COUVERT, N'HESITEZ PAS À NOUS DEMANDER UN DEVIS

APERITIFS

3.50 € ^{cl}	4.80 €	7.50 €	10.90 €
Ricard	Martini Bianco	Punch Antillais	Coupe de
Pastis	Martini Rosso	Sangria	Champagne
Raki	Porto Cruz blanc	Caipirinha	
Kir ^{15 cl}	Porto Cruz rouge	Mojito	Kir Royal
		Pina colada	
	6.50 €	Spritz	Whisky
	J&B	Americano	
	Clan Campbell	Tequila Surise	
	Gin Gibson's	Kir Aligoté	
		Cocktail sans alcool	

ENTREES

12.50 €
Foie gras de canard mi-cuit, compotée de figues
9.90 €
Carpaccio de bœuf au basilic, câpres et parmesan
Saumon fumé, pain Poilâne
Os à moelle rôti, fleur de sel et pain Poilâne
Aubergine farcie aux légumes
Aubergine farcie à la viande
Salade océane, gambas, saumon fumé, avocat, orange
Salade Italienne, jambon, roquette, basilic, parmesan
Salade de chèvre chaud et noisette
Trio de mezzes
Burrata, concasse de tomate, thym, ail, miel

AMUSE-BOUCHES

7.50 €
Plateau de Charcuteries
Beignets brésiliens : viande, fromage, poulet
Wings de Poulet
Pain Surprise
Toasts apéritifs
Moricette au saumon fumé
Blinis saumon ou tarama
Guacamole
Tartelette mezzes
Corbeille de légumes à croque
Feuilles de Vignes
Toasts au saumon fumé et aneth
Mini Croque-monsieur
Navette au jambon
Rillettes
Quiches
Pizzas
Focaccia

choix de 3 variétés
chaque variété en supplément 4,00 €

8.00 €
Beignets Brésiliens (poulet, viande, fromage)
Duo de Mezze au choix
Salpicão (salade à la brésilienne)
4.50 €
Charcuterie de porc
Charcuterie de bœuf
Tomate mozzarella
Œuf mayo
1 mezza au choix




PAUSE

4.50 €
Trou Normand (boule de glace, calvados)
Colonel (boule de glace, vodka)
Boule de glace

MEZZES

Tarama (œuf de cabillauds)
Feuilles de vignes farcie aux riz
Houmous (purée de pois chiches avec crème sésame)
Salade tomate piquante
Piyas (haricots blancs, oignons)
Salade de poivrons (persil, ail, et huile d'olive)
Caviar d'aubergine à l'ail
Salade Russe (macédoine de légumes, mayonnaise)
Djadjik (concombre au yaourt)
Taboulé

PLATS


2 garnitures au choix
frites maison, purée de patate douce,
haricots verts, légumes de saison, purée de
pomme de terre, écrase de pomme de terre,
riz, risotto, ratatouille, etc
27 €
Entrecôte de bœuf (300gr environ)
Picanha de bœuf Angus (250gr environ 
22 €
Souris d'agneau sauce aux fruits secs
Saumon au four
Sauté de Gigot d'agneau
Filet de dorade royale
Moqueca (poisson à la brésilienne) 
19 €
Bœuf bourguignon
Onglet de bœuf
Bœuf Strogonoff
Sauté de veau
Blanquette de veau
Pavé de Rumsteak
14.90 €
Bavette
Poulet Strogonoff
Kefta 
Suprême de volaille
Assiette Saumon fumé
Aubergine farcie à la viande hachée et fromage
Aubergine farcie aux légumes, plat végétarien



FROMAGE



5.50 €
Planche de fromage 3 variétés

DESSERTS

8.5 €
Gâteaux d'anniversaire:
Charlotte aux fraises
Charlottes Poire choco
Fraisier

Café Gourmand, 3 douceurs
Fontainebleau aux fraises
Açaï, banane, granola 

5.50 €
Moelleux au chocolat, glace vanille
Tarte tatin, glace vanille
Crème brûlée au miel
Baklava turc, glace vanille 
Baba au Rhum
Pudim (flan brésilien) 

4.00 €
Verrine Maracuja (fruit de la passion) 
Verrine Citron Vert 
Mousse au Chocolat
Crème Caramel
Riz au lait
Tarte au pommes

CHAMPAGNE

coupe	10,90 €
Bouteille Veuve Pelletier	48 €
MUMM	85 €

CAFE

café ou thé 2.50 €

VIN PICHET (2 VERRES), EAUX ET
BOISSONS SOFTS 8.50 €

VIN BOUTEILLE(2 VERRES), EAUX
ET BOISSONS SOFTS 14.50 €

Menu enfant à 12,50€
plat + boisson + dessert