

# L'heure de l'apéro...

## Vous pouvez prévoir votre apéro en gestion libre...

Dans ce cas, nous vous demandons de prévoir en plus de vos amuses bouches et boissons aussi les gobelets / verres et récipients .

Nous vous demandons à la fin de l'apéro et avant le repas de tout débarrasser, si notre équipe doit intervenir nous vous facturerons un supplément.

## Nous pouvons aussi vous proposer de faire appel à notre équipe;

Vous pouvez à la réservation nous demander un/ des serveur(s), nous comptons 1 serveur par 25 personnes à 25€/H. Vous apportez vos amuses bouches / boissons, le/les serveur(s) font la mise en place de l'apéro, fournissent les verres et récipients, vous servent et font le rangement. Voir tarifs.

## Vous pouvez également nous commander des amuses bouches, voici quelques idées

« Le provençal » ; toasts avec poivronnade, tapenade noire, Thon/ St Môret ;	4€/p
«Anchoiade» ; Panier de légumes en baton, anchoiade	3,5 €/p
« Mini-burger foie gras» ; Un petit burger au foie gras (mi cuit) et confit d'oignons	6 €/p
«Samossas»: ; végétarien ou viande (servies chaud , 2/pers)	3,5 €/p
«L'oriental» : un assortiment de nems, sauce aigre douce (servies chaud , 2/pers)	3,5 €/p
«Le classique» Olives maison-chips-cacahuètes	2 €/p
«Pizza » 4 part / personne	3,5 €/p
«Pissaladière » 4 parts / pers	3,5 €/p
«Le mexicain» : ailes de poulet tex-mex (servies chaudes, 5/pers)	3,5 €/p
«Mini hotdog » ; servies chaud 2 / personne	4 €/p
«Mini cheeseburger » ; servies chaud : 2 / personne	4 €/p
«Gousset crevette » ; au légumes confits ; 2 / personne ;	3,5 €/p
«Mini brochette crevette panée » (servies chaud, 2/pers)	4 €/p
«Mini brochette Yakitori ; poulet nappé sauce teriyaki ( 2/pers)	3 €/p
« Brochette légumes d'été » tomate, radis, betterave, concombre et leurs dips (2/pers)	4 €/p
<b>«Les verrines» au choix;</b>	
- crème d'asperge, chantilly au piment d'Espelette	2,5 €/p
- crème d'avocat et crevette	2,5 €/p
- panna cota parmesan et tartare de tomates	2,5 €/p
- mousse de poivrons et chèvre	2,5 €/p
- mousse de chèvre et dés de tomates	2,5 €/p
- mousse de saumon , aneth	2,5 €/p
- gazpacho, basilique	1,5 €/p

## Nos Ateliers préparé devant vous;

- Plancha Brochette crevette /chorizo ( ( mai / octobre , que à l'extérieur)	7 €/p
- Plancha Chipirons , huile d'olive , piment d'espélette ( ( mai / octobre , que à l'extérieur)	7 €/p
- jambon cru découpé devant vous, beurre, pain	8€/p

## Boissons; 3 verres / pers

Soupe champenoise; ( Crémant brut, Cointreau, citron)	10 €/p
Framboisine ( Crémant brut, Cointreau, framboises)	12 €/p
Sangria ou Sangria blanche	8 €/p
Punch	12 €/p
Citronnade ou Orangeade ou thé glacé maison	7 €/p
Coca et coca zéro + eau gazeuse + jus de fruits (orange, multi fruit et pomme)	8 €/p

Bouteille de champagne ( vendu par lot de 6 bouteilles )	24€ / bouteille
--	-----------------

**Nous sommes à l'écoute de vos idées d'amuses bouches et pouvons faire un devis personnalisé**