

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

«Les verrines» au choix;

- 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