

BUFFETS

Formule d'apéritif (sans service)

10€/personne.

Olives marinées ail, sarriette et piment d'Espelette.

Guacamole maison et tortillas de blé.

Rillette de thon au citron vert et toast grillé.

Mini feuilletés tapenade, mozzarella et basilic.

Plaque de pizza tomate, jambon blanc et mozzarella.

Planche de charcuterie.

Formule vin d'honneur/ apéritif dinatoire (avec service)

19€/personne.

Verrines :

- Avocat, orange, gambas marinées et coriandre fraîche.
- Rillette de bar fumé aux pomelos et basilic.
- Tartare de truite d'Ardèche au melon, tomates séchées et amandes.
- Velouté courgettes jaunes au curry d'herbes sauvages.
- Gaspacho de poivron et menthe du jardin.
- Houmous de pois chiche, menthe, cumin et chantilly à l'huile d'argan.

Canapés :

- Bruschetta de légumes grillés, basilic et poudre d'olive noire.
- Brandade de morue nîmoise et citron confit sur un pain de mie à l'encre de seiche.
- Toast chèvre de Bessas, amandes de Bessas et piment d'Espelette.

Mini Brochettes :

- Pastèque, mozzarella, basilic et jambon cru d'Ardèche
- Poire, péლისonne aux herbes et tomate.