



Exemple d'une réalisation pour un ANNIVERSAIRE

-----o0o-----

- **Apéritif pour 60 personnes en terrasse**

Kir pétillant maison ou verre de vin de n'importe quelle couleur ou jus de fruit.

Mises en bouches (5 pièces/pers) : gambas croustillante, gaspacho et son gressin, pissaladière, toast de tapenade, mini club de saumon gravlax

- **Dîner pour 40 personnes à table en terrasse ou à l'intérieur** (selon le temps)

- **Plats**

Daurade ou Loup entier grillé (selon arrivage)

Ou

Magret de canard entier grillé et sa sauce à l'orange

Tous nos plats sont servis avec au moins 3 légumes et/ ou champignons de saison et des féculents selon chaque type de plat.

- **Gâteau sur mesure selon votre choix**

Fraisier et son coulis de framboise et citron

Vin rouge, blanc ou rosé à raison d'une bouteille pour 4 personnes (AOC ou IGP Vallée du Rhône)

- **Cafés**

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits crus. L'ensemble des plats de cette proposition entrent dans cette définition



Apéritif/mises en bouche : 10€ ttc par personne.
Dîner, vin et cafés compris : 38 € ttc par personne.