



Formule événementielle dînatoire pour un minimum de 100 personnes

Tarifs : nous consulter

Service, dressage des buffets et verrerie compris

Boissons et soft non compris

Service en salle

Petits fours servis tièdes

Sucette nordique

Au buffet

Palets de noix de St Jacques, éclat de granny smith

Verrine d'effilochés de langouste et pates de crabe de Béring, avocat et Yusu

Petits bocaux de liégeois de foie gras, crémeux de betterave, émulsion et pistache

Sushi et maki servi en bambou

Soupe de potimarron, éclats de marrons et nuage de crème

Le coin de l'écailler

Huîtres de Thau sur glace, vinaigre d'échalotes

Huîtres de Thau gratinées, blanc de poireaux et champagne

L'animation au snack

Panini au foie gras et figue de corse

Piqués de joue de lotte en bourride

Le corner plancha

Tempura de crevettes grises

Brochette de canard à la plancha, sirop d'érable et écrasé de dragées

Au buffet

Cornet de comté, pélarдон et tête de moine, fruits secs, miel des garrigues et pain au levain

L'atelier de nos pâtisseries

-Smoothies aux fruits frais de saison et fruits exotiques

-Gâteaux à thème

-Buffet de la sélection de nos pâtisseries

-Fontaine à chocolat, brochettes de fruits et sablé hollandais