

NOS BUFFETS ET ATELIERS D’ANIMATION POUR COCKTAIL

\*Fait Maison/Local

**Buffet de la mer 6.50€/pers**

****

\*Dégustation d’huîtres du bassin d’Arcachon ouvertes au moment.

\*Découpe de Saumon fumé maison devant les convives

Citron, beurre, vinaigre d’échalotes, pain de seigle

*Huîtres de calibre 4 sélectionnés avec soin par notre producteur partenaire Le Gaec du Grand Sud-Nicolas et Carine Cochez de Gujan Mestras*

**Buffet de charcuteries Espagnoles 5€/pers**

****

Découpe de jambon de Serrano sur presse Ail, sauce tomate, huile d’olive, pain grillé

Une sélection de notre fournisseur avec ce jambon affiné 12 mois.

**Buffet de foie gras 7€/pers**

****

3 tranches /pers

\*Dégustation de Foie gras fermier maison : foie gras au Sauternes, aux figues et au naturel. Accompagné de pains spéciaux

***Produit local*** *de notre producteur voisin Le GAEC DE BORDES à Cudos,*

***Foie gras réalisé par Monsieur Rouzié***

**Atelier friteuse**

****

Cuisson à la friteuse devant les convives

Forfait 3 pièces 4.50€/pers

Forfait 4 pièces 5.50€/pers

Forfait 5 pièces 6.50€/pers

Tempura de crevettes

Acras de morue

Crevettes en chemise de pommes de terre

Rouget en chemise de pomme de terre

Beignet de crevettes

Aumonière de fruits de mer

Croustillant de légumes

**Atelier plancha**



Forfait 3 pièces 5€/pers

Forfait 4 pièces 6€/pers

Forfait 5 pièces 7€/pers

Forfait 6 pièces 8€/pers

\*Grillades en plein air de différents produits et brochettes cuisinés par nos chefs

Piques de porc mariné au soja, piques d’onglet de bœuf, cubes de magret et figues moelleuses, filet de caille au gingembre, brochettes de porc mariné au soja, brochettes de cœur et aiguillettes de canard, brochettes de crevettes, cubes de Thon au soja, brochettes de Saint Jacques,

Brochettes de blanc de seiche, brochette de Lotte au lard

**Buffet Végétarien à 6€/pers**

**\*Fait Maison/Local**

**Assortiment de légumes crus à croquer:**

Radis, radis noir, carottes, concombre, brocolis, choux fleur

**Dips, sauces et mousses: (3 au choix)**

\*Rillettes de haricots blancs, radis aux graines de moutarde, pois cassé, mousse champignons, sauce salsa, vinaigrette au sésame, guacamole, caviar d’aubergines, Houmous

**Pains aux céréales, crackers, tuiles, torsades, blinis, pain grillé, pain de campagne**

**Piques fraîches:**

\*Piques de melon, olives et pastèque

**Tartes et cakes : (3 au choix)**

\*Tarte aux légumes du soleil, feuilleté aux champignons, croustillant de légumes, tarte à l’échalote confite, cake au thym et olives, cake courgettes et tomates.

**Atelier Trancheuse à 7€/pers**

Découpe de Charcuteries à la trancheuse à volant devant les convives

Coppa, Chorizo, Serano



**Buffet Sushis**

****

***Assortiment de 30 Sushis frais de qualité***

6 California Thon cuit avocat mayonnaise

6 California crabe avocat

6 Maki Saumon avocat cheese

6 Sushi Nigiri Thon Rouge

6 Sushi Nigiri omelette cuite au four

***30 pièces 60€ TTC / 60 pièces 120€ TTC***

***90 pièces 180€ TTC / 120 pièces 240€ ttc***

**Buffet Gouda de Gironde et Raisins 5€/pers**

\*Fait Maison/Local

***Dégustation d’automne***

\*Assortiment de trois Goudas (produit artisanal local)

Cumin, Orties, Funegrec

\*et trois raisins (selon approvisionnement de saison)

Pain aux noix

**Nouveau Atelier grillade**

**Plat principal servi à la découpe en buffet**

\*Fait Maison/Local

*Grillade au feu de bois sur brasero*

\*Côte de Bœuf pour 4 pers

***\*Blonde d’Aquitaine et Bazadaise***

\*Pomme de terre grenaille au thym, ail et olives

Salade verte

**Tarif sur demande**



**Bar à jus de fruits frais, sirops artisanaux bio**

5€/pers

\*Fait Maison/Local

\*Jus de fruits frais pressés, sirop Acacia, figues, Sureau

