

# COCKTAILS

A PARTIR DE 50 PERSONNES

Tarifification hors vacation de personnel

## A LA PLANCHA

**Foie Gras poêlé** 6,5€  
Fleurs de sel & poivres, 25g / personne

**Gambas flambées** 3,90€  
Gambas décortiquées, flambées au Ricard, 25g /  
personne

**Pétoncle poêlé** 3,90€  
Au basilic, 25g / personne

**Escargot persillade** 3,90€  
Au Beurre maître d'hôtel, 25g / personne

**Légumes grillés** 3,90€  
Assortiment de saison, 25g/personne

## DÉCOUPE AU COUTEAU CHARCUTERIE

**Jambon serrano** 220€  
Entier, environ 7kg (selon arrivage)

## SUR MESURE

Vos envies, vos idées  
Tarification à la demande

