

Les cocktails

5 formules au choix à composer vous-même (sucré, salé, chaud ou froid)
minimum 12 personnes

- **Joyeuse mise en bouche** : 6 pièces à mixer entre le salé et le sucré (8€90/pers)
- **Rencontre festive** : 6 pièces + 2 ateliers (13€90/pers)
- **Plaisir partagé** : 10 pièces salées et/ou sucrées, chaudes et/ou froides (16,90/pers)
- **Prélude gourmand** : 15 pièces où 12 pièces + 2 ateliers (21€90/pers)
- **Le dînatoire** : 10 pièces + 2 ateliers, 2 en-cas, fromage, 6 pièces sucrées ou buffet de pâtisseries maison (3 au choix) ou desserts maison (2 au choix) (39€90/pers)

Les ateliers salés :

Plancha :

- Brochettes de saumon à l'aneth
- Aiguillettes de satay de canard
- Porc mariné au miel et gingembre
- Gambas Thaï
- Andouille de Vire aux pommes
- Encornets au poivre algues et citron

Découpe :

- Rökt fisk (différents poissons fumés)
- Nipponne (poissons crus et sushis)
- 3 magrets (au piment/herbes/poivres)
- Tataki de bœuf au sésame

Bar :

- Péruvien (réalisation de ceviche de viande ou poisson)
- Huîtres (+ accompagnements)
- Breizh (galette roulées, cuites devant vous)
- Le Mistral (tapenades, houmous et différents produits de la Méditerranées à tartiner)
- Veggies sucré/salé (légumes et fruit frais, accompagnés de sauces)

Les pièces chaudes :

- Accras de poissons
- Mini burgers normands
- Panisses aux pois chiches et cervelle de canut
- Gyozas de poulet
- Mini cheeseburgers
- Assortiment de nems et de samoussas
- mini pizzas (X3 sortes)
- Calamars à la romaine

