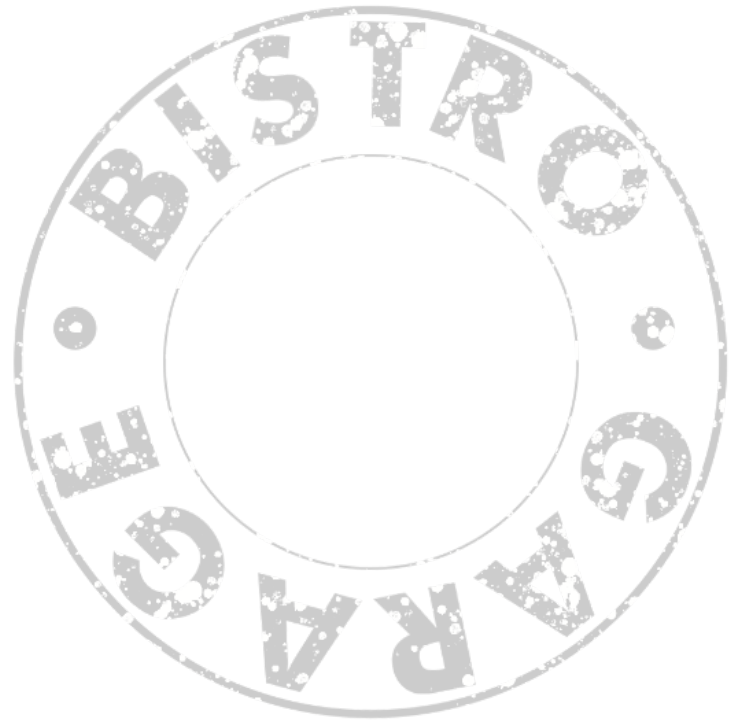


## Offre Apéro

- **Comptoir tapas** (Service au showroom)

- Jambon Ibérique,
- Pissaladière Provençale,
- houmous, guacamole et tzatziki, focaccia maison
- wrap de saumon fumé et fromage frais aux herbes
- Mini burger P'tit Gibus

**19,00 € Par personne hors boissons**



# **Offre walking dinner**

(Service au Showroom, type walking dinner en buffet)

## **1<sup>er</sup> SERVICES**

### **Comptoir tapas**

- Jambon Ibérique
- pissaladière provençale
- houmous, guacamole et tzatziki. focaccia maison

## **2<sup>ème</sup> SERVICES**

- Mini burger P'tit Gibus,
- Mini burger Bistro farm (végé)
- Lasagnes maisons végétarienne
- Frites & salades

## **DESSERTS**

- Panna cota et coulis de mangue
- Mini tartelettes aux fruits de saison
- Tiramisu spéculoos et pommes caramélisées

**24,00 € Par personne hors boissons (2<sup>ème</sup> service & dessert)**

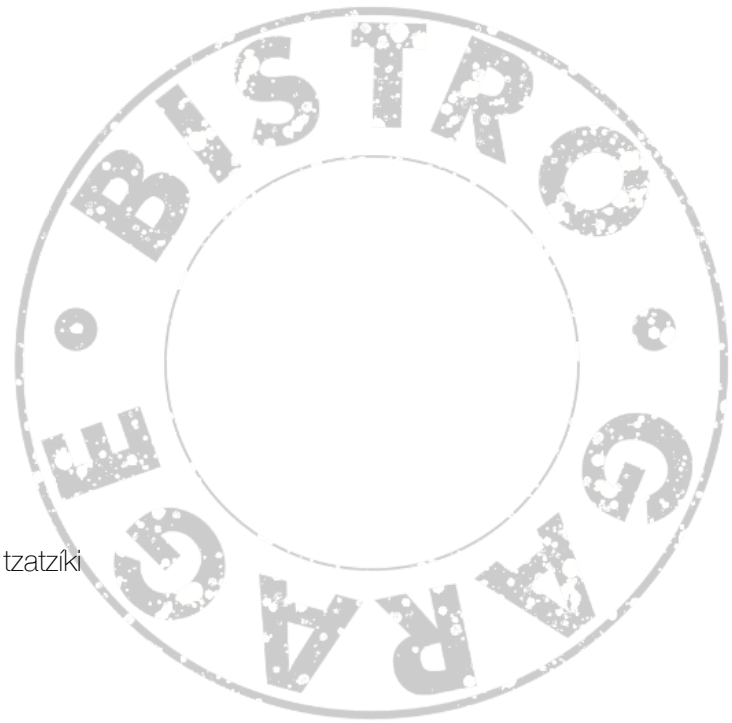
**27,00 € Par personne hors boissons (1<sup>er</sup> service & 2<sup>ème</sup> service)**

**32,00 € Par personne hors boissons (1<sup>er</sup> service , 2<sup>ème</sup> service & dessert)**

# **Offre diner assis** (restaurant)

Minimum 12 personnes

Choix à l'avance pour les burgers et desserts



## **1<sup>er</sup> SERVICES**

- Jambon Ibérique
- pissaladière provençale
- Fromages affinés, houmous, guacamole et tzatziki

Servi au centre de table (tapas à partager)

## **2<sup>ème</sup> SERVICES**

- Choix sur notre sélection de burgers & tartare :

### **BISTRO TOAD**

Boeuf Holstein, sauce truffée, cheddar mûré, champignons, Oignons confits, bacon

### **BISTRO FARM (végétarien)**

Halloumi grillé, courgettes, aubergines & poivrons grillés, roquette, Oignons rouges, houmous, pesto de basilic et mayonnaise légèrement aillée

### **BISTRO MARÉE**

Sauce tartare maison, filet de cabillaud pané, tomates, roquette, Oignons rouges

### **BISTRO BACON**

Boeuf Holstein, sauce Bistro, cheddar mûré, laitue, tomates, Oignons confits, bacon

### **TARTARE DE BŒUF 400 COUPS**

Irish Beef, coupé au couteau, préparé à l'italienne, Roquette, parmesan, pesto

- Possibilité de commander nos burgers en version **sans gluten**, avec des galettes de pommes de terre à la place du bun brioché

Le choix est individuel, chaque participant choisit sur la sélection précitée

## **DESSERTS (au choix)**

- Panna cota, compotée d'ananas caramélisés
- Cheese cake, coulis de fruits rouges
- Moelleux au chocolat, glace vanilles
- Tiramisu spéculoos et pommes caramélisées au calvados

**24,00 € (Plat, dessert) Par personne hors boissons**

**27,00 € (Tapas, plat) Par personne hors boissons**

**32,00 € (Tapas, plat, dessert) Par personne hors boisson**

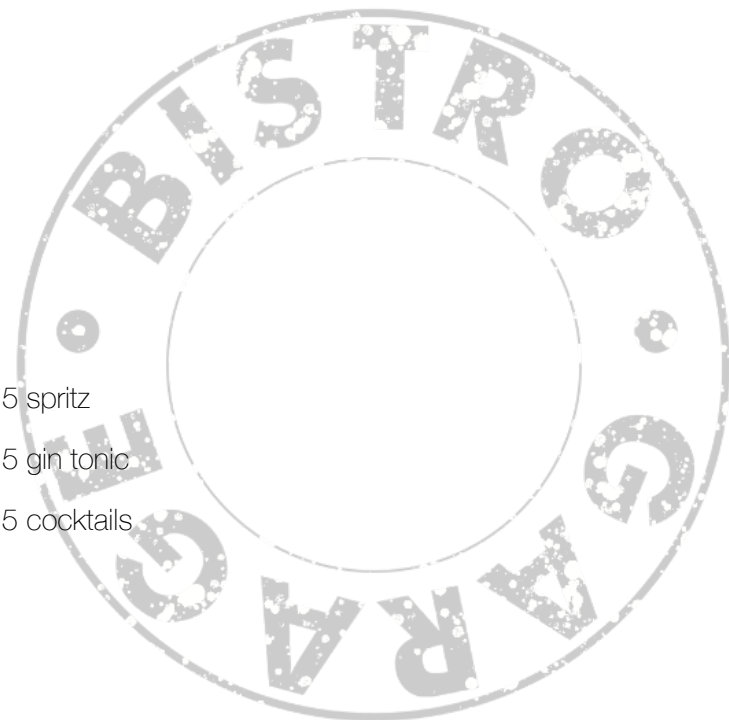
## **Cocktail bar** (Facultatif)

(stand à cocktails pour accompagner votre apéro)

<b>Apérol Spritz</b>	1 bouteille : 15 spritz
<b>Gin tonic</b>	1 bouteille : 15 gin tonic
<b>La jarre</b> Vodka infusée maison au framboises, limonade & citron vert	1 bouteille : 15 cocktails

Eaux plates & pétillantes incluses

**Tarif Forfaitaire pour la quantité précitée : 350,00 €**



## **Forfait boissons (1)** (Facultatif)

**3 boissons à choisir sur place :**

12,00 / personne

Verre de vin, bière pression (Bel pils) ou soft drink

Eaux plates & pétillantes incluses

## **Forfait boissons (2)** (Facultatif)

**Apéritif :** (Facultatif)

10.00 / personne

Coupe de prosecco brut domaine Sartori

(2 Coupes par personne)

**Vins :** (Facultatif)

16.00 / personne

Vin blanc P'tit Gaston - Domaine Brumont – Gros Manseng/Sauvignon

Vin rouge P'tit Gaston - Domaine Brumont – Tannât/Merlot

Le vin est servi à raison ½ bouteille par personne. La répartition blanc / rouge est ajustée en fonction de la consommation

Eaux plates & pétillantes incluses