

Cocktail Dinatoire (Minimum 6 convives)

Pain surprise polaire

Les Pièces Froides

Sablé crème d'haddock perles de yuzu
Saumon à la framboise et pipette de gin
Pince radis noir, chèvre et noix de pécan
Macaron St Jacques fumées et algues
Lomo, céleri torréfié et pain d'épices
Opera foie gras mangue et papaye
Langoustine condiment de salicornes aux éclats d'amandes

Les Pièces Chaudes

Fricassée d'escargots crème d'ail confit et herbes
Croustillant de volaille aux graines Gyoza végétal
Samossa d'agneau foie gras et poire
Crevette en feuille de brick et estragon
Cromesquis fèves et pois chiches
St Jacques marmelade endive à l'orange

Les Desserts

A sélectionner parmi :
Desserts individuels
ou

Plateaux de 4 mignardises /pers

Quelques pépites pour vous* :

*Quantités limitées

Vin Blanc

Le Bouquet Sauvignon 6,4 €/Btl

Maison Laporte 2020

Quincy «Les niorles» 11,5€/Btl

Maison Laporte 2018

1/2 Le Rochoy Sancerre 7,9€/Btl

Maison Laporte 2014

Vin Rouge

Chapitre Val de Loire 5,8€/Btl

Maison Réthoré Davy 2020

Beau-rivage Bordeaux supérieur 6,7€/Btl

Maison Borie Manoux 2018

Amoutanage Ventoux Bio 6,8€/Btl

Maison Marreton 2019

Vin Pétillant

Crémant Bouvet Ladubey 8,5€/Btl

Champagne Cuvée Tradition 15,9€/Btl

Maison Copin Cautel

Champagne Cuvée Réserve 16,9€/Btl

Maison Copin Cautel



Votre exauceur d'années

2021

Collection des Fêtes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Sachez ainsi le consommer et l'apprécier avec modération.
TVA 20% sur les vins et alcools.
La liste des allergènes est consultable sur simple demande.

Ne pas jeter sur la voie publique IPNS
www.mangerbouger.fr

305 rue Evariste Dusannier
62780 Cucq
03.21.09.88.32
culin.r@orange.fr