

NOS SOLUTIONS DE RESTAURATION

APÉRO À PARTAGER

17.60€
TTC



La planche charcuterie - fromage pour 3/4 personnes

Comté, Cubes Emmental au paprika, Saucisson aux noix
Chorizo, Saucissons au poivre, Tranches de viandes séchées
Cornichons. Tomates cerises. Cacahuètes
Servi avec pain et beurre salé

17.60€
TTC



La planche chaude pour 3/4 personnes

Tenders de poulet, Accras de morue, Boules fromage et piments
Sticks de mozzarella, Nuggets, Frites pops, Tomates cerises
Servi avec sauces barbecue, ketchup et samurai

GOÛTERS & PETITS DÉJEUNERS

25 personnes minimum

6€ TTC



Formule petit déjeuner

Café, Thé, Chocolat chaud
Viennoiseries
Jus de Fruits

12€ TTC



Formule goûter

Buffet de Crêpes à volonté
Cidre, eau plate et gazeuse,
Coca, Breizh tea, Jus d'orange café, thé
Chocolat chaud, Bonbons

NOS SOLUTIONS DE RESTAURATION

COCKTAILS DÎNATOIRES

Tarif à la personne
Eau plate et gazeuse comprises
25 personnes minimum

Cocktail Festif *By "À la part"*

23€ TTC

6 grosses pièces salées - 3 grosses pièces sucrées

Toasts froids à déguster :

Assortiments de navettes (Saumon, rosette, chorizo)

Wraps (Poulets, crudités)

Toast nordique au saumon

Plateaux chauds (Un au choix) :

Sauté de porc au caramel ou

Blanquette de veau automnale ou

Tajine de poulet au curry

Le tout accompagné de riz

Assortiments sucrés :

Verrine panna cotta, mini cannelé, coeur coulant au chocolat

Cocktail Sélection *By "À la part"*

29€ TTC

8 grosses pièces salées - 4 grosses pièces sucrées

Toasts froids à déguster :

Assortiments de navettes (Saumon, rosette, chorizo, comté pesto rouge)

Wraps (Poulets, crudités)

Toast nordique au saumon et rillettes de thon

Plateaux chauds (Un au choix) :

Sauté de porc au caramel

Blanquette de veau automnale

Tajine de poulet au curry

Le tout accompagné de riz

Assortiments sucrés :

Verrine panna cotta, chocolat cacahuètes, mini cannelé, macaron

Cocktail Végétarien *By "À la part"*

29€ TTC

Toasts froids à déguster :

Assortiments de navettes (Comté, crudités)

Wraps (Crudivités)

Entrée :

Crudivités

Salade de pâtes au pesto et parmesan

Plat :

Plateau de crudités

Falafel et ses petits légumes

Assortiments sucrés :

Verrine panna cotta, mini cannelé,

coeur coulant au chocolat

