

## Apéritif

- Assortiment de toasts et verrines froids dans la variété = 5/pers.

### Atelier légumes primeurs

- Panier de légumes croque-sel et sauces cocktail
- Gaspachos
- Légumes à la plancha

### Atelier Serrano

- Jambon de Serrano sec sur la griffe découpé à la demande devant les convives, accompagné de pain de campagne

### Atelier Foie Gras des Landes

- Mi cuit de foie gras nature, piments d'Espelette, Foie gras aux figues et abricot
- Escalopes de foie gras à la plancha aux pommes

### Atelier Plancha

- Mignonettes de volailles au miel et sésames
- Piques de canards aux poivrons et Piments d'Espelette
- Piques de cigalines de porc mariné
- Brochettes gambas/ananas
- Cœurs de canards persillade
- Ris d'agneau / piquillos

## Repas servi à table

Cocktail de 3 melons

\*\*\*\*\*

Grenadin de veau à la plancha, sauce crémeuse aux girolles ou cèpes

Ou

Epaule de porcelet laqué au miel

\*\*\*\*\*

Garniture du chef

\*\*\*\*\*

Trilogie de fromage, salade du potager

\*\*\*\*\*

Farandole de dessert

\*\*\*\*\*

Café, thé et son cannelé