

## *Conditions de réservation*

*Conformément à un usage constant dans L'hôtellerie  
nous précisons que toute réservation  
S'accompagne d'un versement d'arrhes qui sera remis en banque  
dont le Montant est de :*

*150.00 euros pour toute réservation*

*En cas d'annulation, les arrhes versées seront conservées*



# TAPAS



# COCKTAIL

### Les classiques 0.90€ l'unité

Toast de saumon fumé, crème aux herbes  
Toast de rilette de Poulet rôti  
Cuillère au fromage frais aux herbes  
Toast jambon Serrano et asperges vertes  
Toast rilette de saint jacques  
Toast rilette de crabe  
Toast de navet confit et beurre épice douce



### Les sucrés classiques 1.00€ l'unité

Mini éclair au Chocolat  
Mini Paris Brest  
Sablé citron meringué  
Tartelette aux fruits  
Sablé ganache chocolat  
Choux au Grand-Marnier  
Assortiment de macarons  
Mini tropézienne

### Les verrines sucrées 1.50€ l'unité

Vanille, fruits rouges et crumble  
Mangue, passion crumble noix de coco  
Chocolat, caramel et éclats de biscuits  
Tiramisu au café  
Verrine façon fraiser( saison estivale)  
Mousse riz au lait et confiture de lait  
Framboise nougat et éclat nougat

### Les plaisirs 1.30 € l'unité

Toast de Foie gras, chutney de figues  
Cuillère d'effilochée de Canard et Pommes au balsamique  
Cake au chorizo et tomates confites  
Cake aux fruits de mer et petits légumes  
Roulé de saumon fumé, crème de citron vert  
Brochette de melon et Jambon de Vendée (Saison estivale)  
Cuillère de mousse mogette, jambon de Vendée crumble ail et persil

### Assortiment de saucissons

3 variétés  
2.50 € la part



Méli-mélo  
De fromages  
3 variétés  
3.20€ la part

### Les Verrines 1.60€ l'unité

Tourteaux et légumes provençaux au fromage frais  
Tartare de saumon fumé et mousse d'avocat  
Céleris, pommes caramélisées et mousse foie gras  
Mousse chèvre, tartare de tomate et crumble basilic  
Tartare de crevette exotique et mousse patate douce  
Gaspacho de concombre, fromage blanc et menthe  
Poulet à l'indienne, tartare de légumes aux abricots secs  
Mousse carotte au cumin, émincé de magret fumé  
Compotée de poire, mousse roquefort et julienne de jambon



### Les Chaud 1.80€ l'unité

Crumble de noix de pétoncles à la bretonne  
Brochette d'escargots et lards, fondue de choux  
Risotto aux morilles  
Tartine de chèvre au miel et romarin  
Brochette de poulet à la provençale  
Croustillant de curé nantais aux poires  
Velouté de potiron, julienne de chorizo  
Cassolette d'émince de poulet aux épices douces  
Samossa de canard à la périgourdine  
Fajitas de volaille façon kebab  
Fajitas de bœuf à la tex-mex

Assortiment de crudités  
et ses sauces  
5 variétés  
2.40€ la part

### Formule Cocktail 26 € par personnes

2 classiques salés, 1 plaisir, 2 verrines, 2 chauds  
2 sucrés classiques, 2 verrines sucrées

Cocktail Moulin, Sénard ou Punch maison(2 flûtes)  
Cocktail sans alcool, Jus d'Orange et Jus de Pommes

Sélection du sommelier Blanc & Rouge (3 verres)

Ou

Crémant de Loire (2 flutes)

Café, Thé, Infusion

