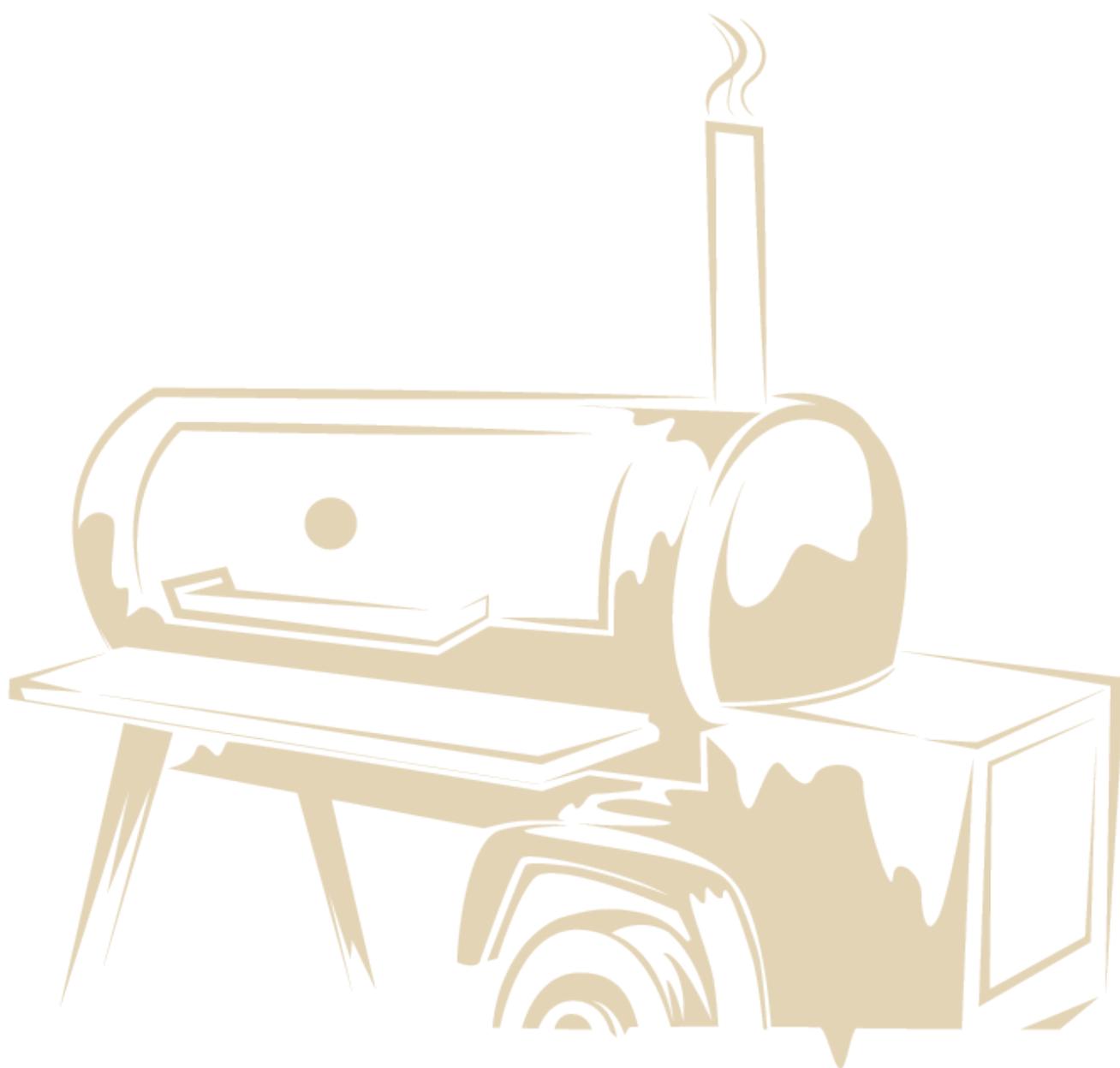


CARTE
COCKTAIL
2025

OFFRE
COCKTAIL
“APERITIZERS”



PLATEAUX APERITIZERS

Plateau Caffino : 8,50€ / 11€ avec cocktail

Feuilletés maison, Gougères, Dés de fromages, Navette de pastrami de dinde, Filet mignon fumé et séché maison, Pique mange et magret de canard fumé maison

Plateau Bellevue : 11€ / 13,50€ avec cocktail

Plateau Caffino + Navette de rillettes de saumon, Carpaccio de boeuf fumé

Plateau Bel Abord : 13,50€ / 16€ avec cocktail

Plateau Bellevue + Charcuteries ibériques, Feuilleté seitan/champignons

Plateau Bois Joli : 16€ / 18,50€ avec cocktail

Plateau Bel Abord + Navette "Crayfish", Chou guacamole et tomates séchées.

Tout nos plateaux sont servis avec un assortiment d'eaux plate et gazeuse, + au choix : Coca Cola, OU jus de fruits, OU thé glacé maison

Option avec cocktail : 1 flûte de soupe angevine par personne



PLATEAUX APERITIZERS

Plateau de 6 verrines d'une même recette: 9€

Crevettes sauce salsa
mini salade de maïs chorizo et crème sour
gaspacho du moment
mousse de betterave et fromage de brebis
pannacotta de chou fleur gorgonzola et coulis de poivrons
caviar texan
crème de haricots blancs aux épices cajun et chips de magret fumé.

Ateliers

- os à moelle et toasts grillés : 3,80€
- crevettes flambées au pastis : 4,80€

- Brochettes à la plancha :
Légumes : 5€ les 3
Viandes et seitan : 6€ les 3
recette au choix : coeurs de canard, champignons, courgettes, seitan,
poulet mariné
Possibilité d'animer cet atelier avec notre brasero : 50€ la privatisation

Cocktails classiques sur devis
(ex: Mai Tai, Old fashioned, Daiquiri, Lynchburg Lemonade, Mojito,...)
Possibilité de créer des cocktails sans alcool sur demande

