

## **MENUS POUR LES GROUPES**

Minimum 15 personnes  
Toutes les convives doivent choisir le même plat  
Les réservations doivent être effectuées au moins 48 heures à l'avance

### **MENU A 25€**

Entrée: Chiffonade de jambon ou salade de thon  
Plat: bavette à l'échalote, frites maison ou pavé de merlu à l'espagnole avec son riz  
Dessert: gâteau basque ou intense chocolat  
Café et vin compris

### **MENU A 30€**

Entrée : salade de gésiers (gésiers, tomates, jambon, asperges) ou chipirons à la plancha  
Plat : magret de canard aux pêches avec gratin dauphinois ou pavé de merlu à l'espagnole avec son riz  
Dessert: gâteau basque ou intense chocolat  
Café et vin compris

### **MENU A 40€**

Entrée assiette du terroir (jambon, asperges, toast de foie gras et piquillos) ou gambas persillées à la plancha  
Plat : côte de bœuf et frites maison ou pavé de merlu de ligne et pommes vapeur  
Dessert:gâteau basque ou intense chocolat  
Café et vin compris

Supplément brebis : 5€

Vasque 7 litres de sangria ou punch (environ 55 verres): 100€

Vasque 3 litres de sangria ou punch (environ 24 verres): 50€

Les tapas froids :1.50€

- verrine guacamole/crabe
- finger, saumon fumé
- boudin, pain d'épice
- toast foie gras (2€ le toast)

Les tapas chauds : 1.50€

- pruneau/xingar
- brochette gambas/chorizo
- brouillade de cèpes
- petite cassolette de chipirons