

Menu Apéritif Dinatoire

- Assortiment de toasts et verrine froids variés /5 pers
- Assortiment de charcuterie

Atelier plancha

- Chipolatas à l'armagnac
- Yakitori de saumon
- Brochette de gambas
- Ris d'agneau à la plancha aux piquillos
- Cœur de canard persillade

Servi à table

Suprême de pintadeau, sauce fine aux champignons

Ou

Epaule de porcelet laqué au miel

Ou

Mignon de cannette sauce bigarade

Ou

Grenadin de veau sauce cèpes

Garniture du chef

Duo de fromage, confiture de cerises, Salade du potager

Farandole gourmandes

Café, thé et sa gourmandise

Menu

- Assortiment de toasts et verrine froids variés /5 pers

Servi à table

Assiette de dégustation

(Cassolette ris de veau, gambas et Saint-Jacques, toast de foie gras)

Grenadin de Veau ou tournedos Bœuf, sauce girolle

Garniture du chef

Duo de fromage et sa confiture, Bouquet de jeunes pousses

Farandole gourmandes

(Crème brûlée, fraises, feuillantine chocolat, glace tarte citron)

Café, thé et sa gourmandise

Cocktail dinatoire

- Assortiment de toasts et verrine froids variés = 5/ Pers

Atelier Bayonne

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

Atelier légumes primeurs

- Panier de légumes croque-sel et sauces cocktail
- Gaspachos
- Légumes à la plancha (Courgettes, aubergines, tomates, champignons de Paris, poivrons)

Atelier saumon

- Saumon d'Atlantique fumé
- Saumon Gravlaks (épicé avec sel, zeste de citron, aneth, baies roses, poivre
- Pains spéciaux et blinis

Atelier foie gras des Landes

- Mi cuit de foie gras nature, piments d'Espelette, poivre Sichuan
- Foie gras aux figues et Pains aux céréales

Atelier plancha

- Yakitori de saumon
- Brochette de gambas
- Cœur de canard à la persillade
- Ris d'agneau et piquillos

Atelier sous forme de wok

Où vous trouverez des plats concoctés par notre chef

- Foie gras des Landes sauce raisins
 - Axoa de veau cuisiné aux poivrons
 - Blanquette de lotte à la tahitienne
 - Les Noix de Saint-Jacques et Gambas aux l'épices du soleil
 - Le mitonnée de joue de porc à l'ancienne
- Plateaux de fromage fermier varié
- Assortiment de mignardises sucrées

Buffet de Café et thé

ADOUR TRAITTEUR