

# Côté bistro les planches

Nos planches apéro pour 4 personnes\*

+ Un bon compromis, pour ne pas faire d'entrée!



**Planche Italienne ..... 16€**

Coppa, pancetta, involtini, tomates confites, mortadelle au jambon et cake tomate mozzarella.



**Planche Espagnole..... 16€**

Chorizo, jambon sec, cake chèvre, mignon de porc fumé, anchois, olives farcies au fromage et courgettes.



**Planche Rustique ..... 16€**

Saucisson à l'ail, andouille au lard, saucisson sec, camembert, cake aux olives et pâté de campagne.



**Planche Savoyarde..... 17€**

Morbier, bœuf séché, saucisson sec de montagne, rillettes d'oie, minis verrines et speck de montagne.



**Planche Sud-Ouest ..... 19€**

Rillettes d'oie, magret de canard fumé, figues, speck de montagne, saucisson sec au poivre vert, flûtes sésame & fromage à tartiner.



**Planche Océane ..... 20€**

Involtnis au saumon, cake aux olives, tartinade surimi crabe, anchois marinés, fraîcheur océane et gambas méditerranéennes.

# Côté bistro les corbeilles

La corbeille apéro\*

45 pièces  
+ 400g de légumes  
+ 150g de sauce ≈ 10 personnes ... 75€

À commander une semaine avant votre événement !!

\* Consigne de 45€ / corbeille

La corbeille à sandwiches\*

32 pièces ≈ 5 personnes..... 37,50€  
64 pièces ≈ 10 personnes..... 75€

Wrap saumon fumé & fromage frais  
Navette poulet mariné & morbier  
Suédois thon & crudité  
Mini tradition américain jambon

Clubs pain de mie thon, tomate et guacamole  
Wraps fromage frais et jambon blanc

Assortiment de navettes :  
- fromage frais et menthe poivrée  
- thon et poivron rouge  
- saumon  
- poulet sauce César.

Choux fleur  
Bâtonnets de carottes  
Tomates cerises  
Sauce crème de ciboulette

Une corbeille revient à 7,50€ / personne



Les conseils de nos chefs pour les quantités.

Apéro + repas



30 minutes



6 pièces salées

Cocktail dînatoire



2 heures



16 pièces salées  
+ 3 pièces sucrées