

## APERITIF GOURMAND PRIVATISÉ

### FORMULE « CLASSIQUE »

**6 éléments minimum : 20 €**

*Élément supplémentaire : + 3,20 €*

Au choix :

- Duo de bruschetta (tapenade d'olives noires et tapenade de tomates séchées au piment ou crème d'asperge)
- Salade italienne (petite pâte, pesto, tomate séchée, jambon sec italien, parmesan, pignon de pin)
- Soupe glacée du jour
- Coleslaw (spécialité américaine à base de choux blanc, carottes râpées, mayonnaise légèrement sucrée) \*
- Saucisse thai (parfumée au lait de coco, citronnelle et kumbava) \*
- Mouhammara (spécialité libanaise à base de poivrons rouges, mélasse de grenade et noix) \*
- Sainte Maure de Touraine et caramel de vinaigre balsamique (3 tranches) \*
- 3 mini moelleux au chocolat et caramel à la fleur de sel de Guérande \*
- Lichette de tarte au citron
- Glace au lait d'amandes

**Éléments avec supplément :**

**5 éléments + Crevettes sautées selon l'humeur : 22€**

**5 éléments + 3 langoustines juste rôties ou 3 huîtres chaudes : 24€**

**4 éléments + crevettes + langoustines rôties ou huîtres chaudes : 27€**

**4 éléments + langoustines rôties + huîtres chaudes : 29€**

**Dessert de la carte = + 2€**

*\* élément à se partager*

---

*Proposition de menu pour 9 personnes minimum /12 maximum*

*Le tarif indiqué comprend la privatisation du lieu jusqu'à 22h30*

*Le choix des différents participants ainsi que tout désistement devra être communiqué une semaine minimum à l'avance.*

**FORMULE « A SE PARTAGER »**

*Pour l'ensemble des convives (10 personnes)*

**24€ par personne (hors boisson)**

- 10 soupes glacées
- 10 Salades italiennes
- 10 duo de Bruschetta
- 5 portions de saucisses thai
- 5 portions de Ste Maure de Touraine (15 tranches)
- 5 portions de Langoustines (12 langoustines)
- 5 portions d'huîtres chaudes (12 huîtres)
- 10 portions de mini moelleux au chocolat