

OLIVIER  HANDAYE



# NOS MENUS FESTIFS A EMPORTER

(A PARTIR DE 25 PERSONNES)



## MENU « LES ANTILLES »

### Punch

(1 litre pour 3 Personnes)

### Cocktail sans alcool

\*\*

### Assortiment 8 amuse-bouche

(Cake patate douce, acras de morue sauce chien, brochette de crevettes à la noix de coco, verrine avocat & crabe...)

\*\*\*

### Colombo de porc à la créole

Riz

\*\*\*

### Flan coco

Ou

Dessert en cadre présenté (voir carte) +2,50€

Menu (hors boisson cocktail) : 19.80€ par personne

Boisson cocktail : 2.50€ par personne





## MENU « BRETON »

Kir Breton

Cocktail de jus de fruits

\*\*

Assortiment 8 amuse-bouche

(Tartines rillettes de maquereaux, Roulé de galettes au fromage frais, cake au lard, verrine pommes/ andouille et gelée de cidre...)

\*\*\*

Suprême de poulet au cidre

Pomme fruit cuite & gratin de pommes de terre

\*\*\*

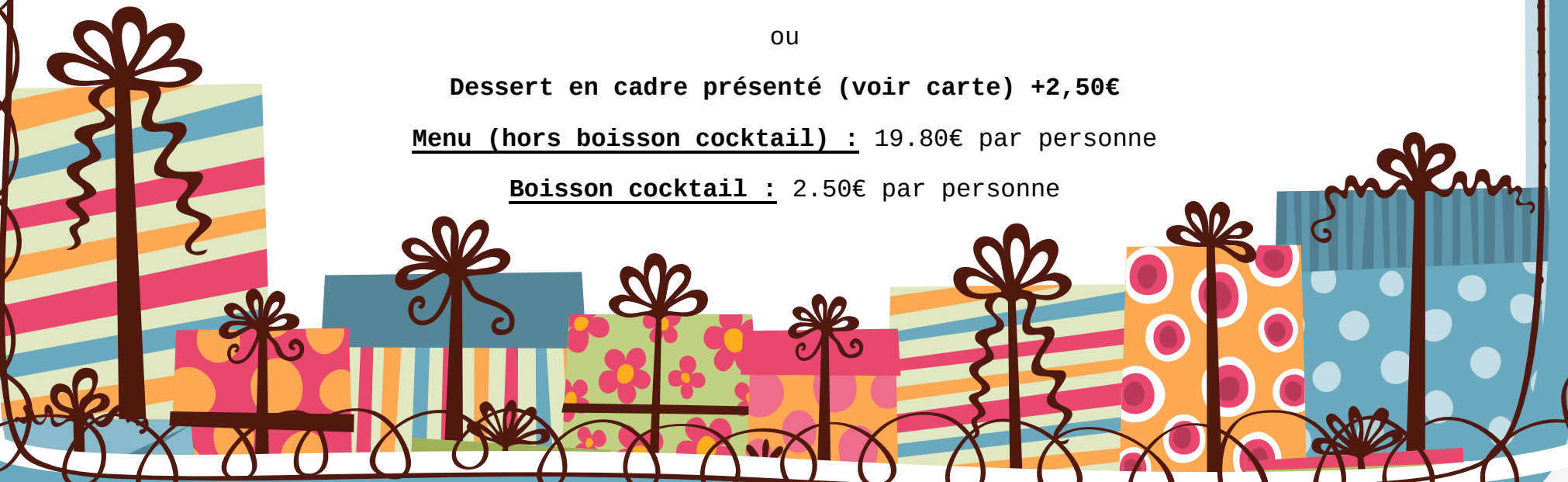
Kouign Amann

ou

Dessert en cadre présenté (voir carte) +2,50€

Menu (hors boisson cocktail) : 19.80€ par personne

Boisson cocktail : 2.50€ par personne



## MENU « ORIENTAL »

### Assortiment 8 amuse-bouche

(Taboulé aux légumes, croustillant Fêta & menthe, samossa à la viande, Houmous & salsa de tomates...)

\*\*\*

### Tajine de poulet aux citrons confits & abricots secs

Semoule

\*\*\*

Salade de fruits frais & menthe fraîche

OU

Dessert en cadre présenté (voir carte) +2,50€

Menu (hors boissons) : 19.80€ par personne



## MENU « ESPAGNE »



### Sangria

(1 Litre pour 3 personne)

### Cocktail de jus de fruits

\*\*

### Assortiment 8 amuse-bouche

(Tartine jambon Serrano & olives, cannelé chorizo, verrine caviar aubergines & anchois, tartine fromage de brebis & confiture de cerises noires..)

\*\*\*

### Paëlla Royale

(poulet, calamars, moules, gambas..)

\*\*\*

### Crème Catalane

OU

Dessert en cadre présenté (voir carte) +2,50€

Menu (hors boisson cocktail) : 19.80€ par personne

Boisson cocktail : 2.50€ par personne

