

# Menu Hybride Tapas & Mets

**48 €** Apéro, Tapas, Plat & Dessert  
Café & vin compris

## Un Apéritif au choix

(El Maximo "cocktail maison", sangria, punch,  
bière pression Heineken, cocktail sans alcool, softs...)

## Assortiment de tapas servis à table

Assiette de cochonnaille & fromages\* (1 portion pour 4 pers)

*\*Possibilité d'adapter la proposition sans porc*

Croquettes de morue (2 pièces par pers)

Tataki de bœuf à la coréenne (1 portion pour 3 pers)



**Pavé de merlu**, risotto crémeux façon paëlla, chorizo, moules, émulsion parmesan

*Ou*

**Confit de canard** de M. Andignac, légumes du moment à la thaï  
jus acidulé au miel



**Crème acidulée** au yaourt grec, coulis givré à la clémentine,  
kumquat confit à la vanille, suprêmes d'agrumes et éclats de meringue

*Ou*

**Tarte chocolat noir** cacahuètes caramélisées,  
sauce chocolat noir et au lait, éclats de cacahuètes



Café Ou thé

Vin offert par le Canopée Café : **1 Bouteille pour 4 personnes**  
Château MARSAN (Premières côtes de Bordeaux) en rouge, blanc ou rosé

Le menu groupe (**15 pers minimum**) doit être choisi pour toute la table

Les choix doivent nous parvenir **48 heures** avant l'évènement

**Nous nous adaptons aux demandes de plats végétariens**

*Travaillant des produits frais du marché, le chef pourra adapter le menu selon l'arrivage du jour*

*Proposition d'Octobre 2022 à Mars 2023*