



BRASSERIE
DE L'AVIRON



Notre cocktail dinatoire, votre événement

Pour commencer

La déclinaison de charcuterie basque

- Chorizo Ibérico
- Jambon de Pays
- Lomo séché de Bellota

La terrine campagnarde maison de canard

(A noter que le pain est fourni)

Le vin (1 pour 3) et softs sont inclus dans votre cocktail dinatoire



BRASSERIE
DE L'AVIRON



Notre cocktail dinatoire, votre événement

Le coin fraîcheur

Notre duo de salades dans ses verres Bodega

- ✓ La Caesar (Salade romaine, anchois, poulet mariné, parmesan et œuf poché)
- ✓ La Toscane (Tomates cerise, billes de mozzarella, pesto)

La p'tite sandwicherie

Le Wrap d'ici, piperade douce et jambon de pays

Mini burger Landais, magret séché et tapenade

(Les différentes pièces seront susceptibles d'évoluer selon la production du moment)

Le vin (1 pour 3) et softs sont inclus dans votre cocktail dinatoire



BRASSERIE
DE L'AVIRON



Notre cocktail dinatoire, votre événement

Le coin chaud, version cassolette

La volaille farcie sur son écrasé de pommes de terre

Risotti chipirons et chorizo

(Les couverts jetables seront fournis pour la praticité de la consommation)

Le vin (1 pour 3) et softs sont inclus dans votre cocktail dinatoire



BRASSERIE
DE L'AVIRON



Notre cocktail dinatoire, votre événement

Fromage & délices sucrés

Dips de fromage de brebis et sa confiture de Cerise

Notre sélection de mignardises

Le vin (1 pour 3) et softs sont inclus dans votre cocktail dinatoire



BRASSERIE
DE L'AVIRON



Notre cocktail dinatoire, votre événement

Tarif & Informations complémentaires

35€ TTC/Pers

- La liste des tapas est susceptible d'être modifiée selon l'arrivage du marché
- Si le temps le permet, le cocktail pourra être consommé sur notre terrasse panoramique

Forfait boissons

- Cocktail maison pour l'apéritif (Soupe champenoise/Punch) : 12€ TTC/L
- Forfait bière : 10€ TTC/L