



BRASSERIE
DE L'AVIRON



Notre cocktail debout, votre événement

Pour commencer

La déclinaison de charcuterie basque

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

La terrine campagnarde maison de canard

Plateaux d'huîtres et ses quartiers de citron

(A noter que le pain est fourni)

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



BRASSERIE
DE L'AVIRON



Notre cocktail debout, votre événement

Nos créations gourmandes salées

Conchiglioni farci au chèvre et légumes confits

Blinis de saumon, crème aigrelette

Navette moelleuse à la mousse de foie au Porto

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

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



BRASSERIE
DE L'AVIRON



Notre cocktail debout, votre événement

Le coin chaud, version plancha

Asperges gratinées au parmesan

Croquettes à la façon donostiarak

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

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



BRASSERIE
DE L'AVIRON



Votre événement, à table !

Le bœuf en aiguillettes à la fleur de sel et ses pommes Ana aux champignons

Ou

Pavé de cabillaud et son risotti de pépinettes crémeuses poireaux/champignons, sauce arruga

Le Magador chocolat et son miroir framboise

Ou

Pavlova mandarine de notre chef Eric Landais

Vin (1 pour 3) et café inclus dans le menu



BRASSERIE
DE L'AVIRON



Notre plaisir, votre événement

Tarif & Informations complémentaires

42€ TTC/Pers

- La liste des tapas est susceptible d'être modifiée selon l'arrivage du marché
- Le choix du menu sera **UNIQUE** pour l'ensemble des convives au-delà de 15 participants

Forfait boissons

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

