

Menu « GRILLADE »

PLATEAU APERITIF

pavé au piment d'espelette, préfou, rilleaux

VIANDES A GRILLER

Bœuf Tex Mex, magret de canard,
araignée de porc marinée
(Ou Entrecôte sup. 3€)

Pommes de terre à la braise,
Mogettes, salade verte

PLATEAU DE FROMAGES

Avec camembert à la braise

BANANES CHOCOLAT

ou tarte tatin indiv.sup. 1€

26€ / PERS*

Menu « FROMAGE »

PLATEAU APERITIF

pavé au piment d'espelette, préfou, rilleaux

PLATEAU CHARCUTERIE

jambon sec, bacon, coppa, jambon blanc,
andouille, saucisson sec

FROMAGE A FAIRE FONDRE

Version fondue à réaliser vous-même
Ou version barbeclette

Pommes de terre à la braise

BANANES au CHOCOLAT

ou tarte tatin indiv.sup. 1€

24€/ PERS*

Menu « PLANCHA »

PLATEAU APERITIF

pavé au piment d'espelette, préfou, rilleaux

VIANDES A Plancha

Bœuf Tex Mex, Poulet thym citron, Dinde
à la provençale

Pommes de terre à la braise,
Mogettes, salade verte

PLATEAU DE FROMAGES

Avec camembert à la braise

BANANES au CHOCOLAT ou tarte

tatin indiv.sup. 1€

25€ / PERS*

Pour accompagner votre repas, nous vous proposons** le litre de Punch à 4€, l'Anjou rouge à 7€ la bouteille, le crémant de Loire blanc ou rosé à 8,30€ la bouteille, bonne dégustation !

** location du kota incluse (dressage de la table, préparation du barbecue, ménage compris), pain & beurre compris, café et thé à disposition, ½ tarif pour les -13 ans, boissons en sus. 8 convives minimum sinon majoration de 20€ pour la location du Kota*

***A commander via notre traiteur, nous n'avons pas de licence / d'autorisation de débits de boissons sur place ☺*