

SELECTION « GRILLADE »

PLATEAU APERITIF

(minis chorizos, boudins noirs, préfous, rilleaux)

VIANDES A GRILLER

Bœuf Tex Mex, Veau à la provençale,
Porc gingembre à l'orange
(Ou Entrecôte et faux filet sup. 3€)

Pommes de terre à la braise
et mogettes

PLATEAU DE FROMAGES

BANANES CHOCOLAT
(ou tarte tatin indiv.sup. 1€)

24€ / PERS*

SELECTION « 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 sur place ou version barbeclette-nouveauté !)

Pommes de terre à la braise

BANANES au CHOCOLAT
(ou tarte tatin indiv.sup. 1€)

23€ / PERS*

SELECTION « PLANCHA »

PLATEAU APERITIF

(minis chorizos, boudins noirs, préfous, rilleaux)

VIANDES A GRILLER

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

Pommes de terre à la braise,
Lamelles poivrons

PLATEAU DE FROMAGES

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 offert et théière à disposition, ½ tarif pour les -13 ans, boissons en sus. 8 convives minimum sinon majoration de 20€ pour la location du Kota*