

Cocktail déjeuner / dîner (formule 1)



Le coin gourmand à la Brasserie de l'Aviron Cocktail déjeuner/dîner (Servi debout par nos soins)

Pour commencer

La trilogie de charcuterie basque
(Jambon, lomo, chorizo)

La terrine campagnarde maison

La pause fraîcheur

Duo de salades dans ses verres bodega

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

La p'tite sandwicherie

Mini burger magret, tapenade et Parmigiano

Le wrap, mascarpone et saumon

Le coin chaud, version cassolette

Le fameux Pollo Bravo (Volaille farcie au chorizo Ibérico, sauce Piri Piri sur son écrasé de pommes de terre)

Le risotto aux gambas

Délices sucrés

Bâtonnets de fromage et sa confiture de cerise

Sélection de mignardises

Le vin (1 bouteille pour 3)
ainsi que les softs sont inclus dans la prestation



Tarifs à la Brasserie de l'Aviron

La prestation complète 35€ TTC / Personne

Les apéritifs et autres forfaits boissons

Cocktails maison type Punch / Soupe champenoise pour l'apéritif

12€ TTC / litre

Forfait bière 10€ TTC / litre

Possibilité de privatisation de notre établissement

*Conditions générales de réservation
La Brasserie de l'Aviron demande au client un chèque d'acompte
correspondant à 30% du montant total de la prestation pour
valider la réservation*