

Cocktail déjeunatoire / dinatoire (formule 2)



Le coin gourmand à la Brasserie de l'Aviron

Cocktail déjeunatoire / dinatoire (servi debout par nos soins)

Pour commencer

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

La terrine campagnarde maison au foie gras des Landes

Plateaux d'huitres et ses quartiers de citron

Nos classiques

Conchiglioni farci au chèvre et légumes confits

Blinis de saumon, crème aigrelette

La crevette sur son lit de guacamole

La navette moelleuse à la mousse de foie au Porto

Les tapas «Made in» plancha

Asperges gratinées au parmesan

Croquettes à la façon Donostiarrak

La St Jacques snackée par nos soins

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 30€ 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