

Formule Cocktail, plat et dessert



Pour commencer
Servi debout par nos soins dans un espace privatif

Mise en bouche gourmande

Déclinaison de charcuterie basque

Terrine campagnarde maison au foie gras des Landes

Plateaux d'huitres

Nos classiques

Blinis de saumon, crème aigrette

Conchiglioni farci au chèvre et petits légumes confits

La crevette sur son lit de guacamole

Nos Tapas «made in» Plancha

Asperges gratinées au parmesan

Croquettes à la façon donostiarrak

Pour continuer

Dîner servi par nos soins dans notre salle de restaurant

Plat

Suprême de volaille farci au chorizo et ses pépinettes crémeuses aux champignons

ou

Poisson noble de nos côtes, riz façon paella et crème de piquillos

Dessert

Croquant au chocolat, crème anglaise

ou

Le vacherin

*Vin (1 bouteille pour 3), café et softs inclus



Tarifs à la Brasserie de l'Aviron

Les prestations Cocktail puis Diner

40€ TTC/Pers

Suppléments et forfaits boisson

Cocktails maison (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