



**BRASSERIE**  
DE L'AVIRON



*Notre cocktail dînatoire, votre événement*

**Pour commencer**

*La déclinaison de charcuterie basque*

- Chorizo Ibérico
- Jambon de Pays
- Lomo séché de Bellota

*La terrine campagnarde maison de canard*

*Plateaux d'huîtres et ses quartiers de citron*

*(A noter que le pain est fourni)*

**Le vin (1 pour 3) et softs sont inclus dans votre cocktail dînatoire**



**BRASSERIE**  
DE L'AVIRON



*Notre cocktail dînatoire, votre événement*

**Nos créations gourmandes salées**

*Conchiglioni farci à la mousse chèvre et légumes confits*

*Pain suédois au saumon façon Gravlax et concombre*

*La crevette dans sa cuillère chinoise, sur son lit de guacamole*

*Navette moelleuse à la mousse de canard et magret fumé*

*(Les quatre pièces seront susceptibles d'évoluer selon la production du moment)*

**Le vin (1 pour 3) et softs sont inclus dans votre cocktail dînatoire**



**BRASSERIE**  
DE L'AVIRON



*Notre cocktail dînatoire, votre événement*

**Le coin chaud, version plancha**

*Asperges gratinées au parmesan*

*Croquettes à la façon donostiarak*

*La Saint Jacques snackée par nos soins*

*(Les trois pièces seront susceptibles d'évoluer selon la production du moment)*

**Le vin (1 pour 3) et softs sont inclus dans votre cocktail dînatoire**



**BRASSERIE**  
DE L'AVIRON



*Notre cocktail dînatoire, votre événement*

**Fromage & délices sucrés**

*Dips de fromage de brebis et sa confiture de Cerise*

*Notre sélection de mignardises*

**Le vin (1 pour 3) et softs sont inclus dans votre cocktail dînatoire**



**BRASSERIE**  
DE L'AVIRON



*Notre cocktail dînatoire, votre événement*

**Tarif & Informations complémentaires**

**30€ TTC/Pers**

• La liste des tapas est susceptible d'être modifiée selon l'arrivage du marché

**Forfait boissons**

• Cocktail maison pour l'apéritif (Soupe champenoise/Punch) : 12€ TTC/L  
• Forfait bière : 10€ TTC/L

