

# Le Renaissance



L'Hôtel ~ Le Restaurant

**Les Amuse – Bouches :** à choisir dans cette liste

Amuse-bouche salés : 1 € / pièce	Amuse-bouche salés : 2 € pièce
Toast d'oignons grenadine et Serrano Coulis de tomate-basilic, espuma de concombre Samossa de crevettes, crabe et herbes fraîches* Toast de fromage frais aux herbes * Sucette de tomate au sésame Carpaccio de bœuf Carpaccio de saumon Gougères au fromage et à la muscade Crème de petit pois, cappuccino au lard	Filet de rouget à la moutarde à l'ancienne* Gigas persillés au piment* Toast de foie gras Tartare de sabre à la mangue Maki de truite fumée au fromage frais Magret en sucré salé* Wrap assortis Mini burger landais* Bouchée norvégienne parfumée à l'aneth

Amuse-bouche sucrés : 1.80 € / pièce
Mini choux à la crème Fondant au chocolat Tarte aux pommes Financier aux fruits confits Macarons assortis Tartelette au citron Cannelé Tartelette au chocolat

Nos cocktails sont servis sous forme « Buffet »  
 (\*) amuse-bouche servis chauds

**BOISSONS pour COCKTAIL :**

**Proposition « A » :**

\*Kir ou Vin, jus de fruits, eau minérale

**Prix : 4.10 Euros par personne (1 verre par personne)**

**Prix : 6.00 Euros par personne (2 verres par personne)**

**Proposition « B » :**

\*Cocktail maison ou vin, jus de fruits, eau minérale (2 verres par personne)

**Prix : 9.10 Euros par personne.**

**Proposition « C » :**

\*Coupe de champagne ou Vin, jus de fruits, eau minérale (2 verres par personne)

**Prix : 12.15 Euros par personne.**

**Proposition « D » :**

\*Coupe de champagne ou Vin ou Apéritifs classiques, jus de fruits, eau minérale (2 verres par personne)

**Prix : 15.15 Euros par personne.**

# Le Renaissance



L'Hôtel ~ Le Restaurant

**COCKTAIL DINATOIRE (sans alcool) 25€/pers.**

## Les boissons :

- ❖ Eau minérale gazeuse ou plate
- ❖ Jus de fruits

## Les amuse-bouches :

### Les salés :

Toast au foie gras mi-cuit  
Mousse d'avocat crevettes  
Maki de truite fumée au fromage frais  
Toast au jambon serano  
Mini bouchée au fromage frais

Toast au saumon mariné  
Brochette jambon mozarella  
Gigas persillés au piment

### Les sucrés :

Mini choux chantilly  
Tartelette au chocolat noir  
Fondant au chocolat

Tartelette aux pommes  
Tarte citron

**1 Café / personne**

Prix de ce cocktail : **25.00 € / personne** (boissons et amuse-bouches compris)



# Le Renaissance



L'Hôtel ~ Le Restaurant

## COCKTAIL DINATOIRE 33€/pers.

### Les boissons :

Vin blanc Côtes de Gascogne et Vin rouge Graves  
Eau minérale gazeuse ou plate  
Jus de fruits

} 3 verres / pers

### Les amuse-bouches :

#### Les salés :

Toast au foie gras  
Maki de truite fumée au fromage frais  
Toast de Serrano à la compotée d'oignons grenadine  
Bouchée norvégienne parfumé à l'aneth  
Gigas persillés au piment  
Coulis de tomate au basilic, espuma de concombre  
Gougères de fromage  
Carpaccio de bœuf mariné

#### Les sucrés :

Mini choux à la crème  
Fondant au chocolat  
Tartelettes aux pommes  
Financier aux fruits confits  
Macarons assortis

1 Café / personne

Prix de ce cocktail : **33€ / personne** (boissons et amuse-bouches compris)

# Le Renaissance



L'Hôtel ~ Le Restaurant

## COCKTAIL DINATOIRE 54€/pers.

### Les boissons :

Champagne

1 vin rouge : Pessac Léognan

1 vin blanc *Graves*

Eau minérale gazeuse ou plate

Jus de fruits

3 verres / pers

### Les amuse-bouche :

#### Les salés :

Toast de foie gras

Gigas persillés au piment

Filet de rouget à la moutarde

Tartare de poisson à la mangue

Maki de truite fumé au fromage frais

Wrap assorti

Burger landais

Bouchée norvégienne parfumé à l'aneth

Magret en sucré salé

Gougères au fromage

#### Les sucrés :

Mini choux à la crème

Fondant au chocolat

Macarons assortis

Financier aux fruits confits

Tartelette aux pommes

Tartelette au citron

1 café

Prix de ce cocktail : **54 € / personne** (boissons et amuse-bouche compris)