

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)