

MARIAGES
REPAS D'ENTREPRISE



ÉVÈNEMENTIEL
SÉMINAIRES



COCKTAIL



ENTRÉES CHAUDES ET ATELIERS

Cuisson sur plancha ou brasero

Bar à Fromages fondus (8€/pers.)

Toast minutes, vos invités choisissent leur fromage, nous les faisons fondre, ils garnissent à leur convenance
Camembert · Reblochon · Chèvre
Miel · Noix · Thym frais · Fleur de sel ·

Burger Andouillette (7,5€/pers.)

Mini burger, Andouillette, Confit d'oignons, Sauce du chef Jean

Magret de Canard (6,5€/pers.)

Bouchées de Magrets de Canard mariné

Bouchées de galette Saucisse (6€/pers.)

Roulés de Galette de blé noir, Saucisse, Moutarde à l'ancienne,
Fromage fondu, confit d'oignons

Poulet mariné (5,5€/pers.)

Bouchées de filet de poulet mariné

Nos ateliers sont destinés à l'ensemble des convives.
100 convives = 100 parts (une part correspondant à plusieurs bouchées)

ENTRÉES FROIDES

Toast de terrine de Campagne (5€/pers.)

Terrine maison au Poivre Vert et Pickles d'oignon rouge

Jambon Serrano à la découpe (5€/pers.)

Plateau d'huîtres de l'Île aux Moines (6,5€/pers.)

Vinaigre échalote et citron

Accord de légumes croquants (3.5€/pers.)

Accompagnés de leur sauce du chef Charles

Trio de toasts maison (5€/pers.)

Houmous à l'ail et au citron rôti, Caviar d'Aubergine, Tapenade

Verrines de gaspacho maison

Gaspacho andalous

Brochettes de l'été

Brochettes tomates mozzarella

Brochettes melons jambons sec

Brochettes de crevettes / pastèques

Nos ateliers sont destinés à l'ensemble des convives.

100 convives = 100 parts (une part correspondant à plusieurs bouchées)

PLAT PRINCIPAL



VIANDES À LA BROCHE

Porcelet fermier (20€/pers.)

Jambon à l'os (20€/pers.)

VIANDE AU BRASERO

Magret de canard (26€/pers.)

LES ACCOMPAGNEMENTS

Nous vous proposons en accompagnements des pommes de terre grenailles à l'ail accompagnées d'une ratatouille maison et de la sauce du Hérisson

TOURNEBROCHE

À partir de 80 personnes

BRASÉRO

À partir de 40 personnes

Accompagnement et sauce compris.



DESSERT

Fruits flambés au lambig au
braséro (6,5€/pers.)

Kouign Amann(6,5€/pers.)

PAIN

Pain de campagne artisanal (1,5€/pers.)

FROMAGES

Plateau de Fromages, Assortiment à définir avec
vous (6,5€/pers.)

CAFÉ

Café en libre service au percolateur (1,5€pers.)



MUSICIEN

Nous pouvons venir accompagnés d'un joueur de cornemuse

LA VAISSELLE

Vaisselle disponible sur demande (location en supplément)

LE BOIS

Il faut compter une à deux stères de bois par prestation,
nous pouvons vous les fournir sur demande



CONTACT

leherisson.reception@gmail.com

06 95 81 89 31

Présent sur tout le Grand Ouest