



### Entrées individuelles

Tartare de crevettes rouges, granité de betterave et huile au poivre vert

Carpaccio de poulpe, causa limeña et olives de Kalamata
Noix de Saint-Jacques, joue de porc ibérique, crème de
céleri-rave et pomme acidulée
Crème de langoustines rôties, lotte et citronnelle
Salade de perdrix en escabèche, petits légumes de saison et
vinaigrette à la truffe noire

### **Poissons**

Filet de sole aux grosses crevettes rouges et crème de racine de céleri à la betterave

Turbot sauce hollandaise, concassé de cacahuètes et pois gourmands

Morue sauce pil-pil, velouté de manioc, broccolini et chips d'ail Dos de courbine, escalivade d'ails tendres et sauce au safran

## **Viandes**

Filet de bœuf, foie gras de canard braisé et sauce Café de Paris Cochon de lait fondant, purée de patate douce rôtie et ragoût de champignons

Épaule d'agneau de lait à basse température, jus au romarin et pomme de terre feuilletée

#### **Desserts**

Coulant au chocolat
Gâteau aux trois chocolats
Gâteau au fromage et à la
framboise
Café caramel
Tarte au citron meringuée
Tarte crémeuse au chocolat
Gâteau aux biscuits María
Gâteau de célébration

## Cave « Sélection SH »

Nous disposons d'un large choix de vins et cavas valenciens et espagnols (nous consulter).

Eau minérale, sodas et bières Cafés et infusions

Entrée, plat principal et dessert : **80 €** Entrée, poisson et dessert : **95 €** 

Prix par personne



# Menu enfants

# Assiettes composées

Beignets de calmar Croquettes de jambon ibérique Aiguillettes de poulet fermier panées au panko

# Plats principaux

(au choix pour tous les enfants)

Paella valencienne (morceaux de viande désossés) Escalope de veau, frites et sauces Filet de poulet fermier et purée de pommes de terre Cannellonis de poulet gratinés Merlu à la romaine (pané) et riz cantonais

### **Desserts**

Sélection de glaces et garnitures Gâteau au chocolat Fruits de saison

Sodas, jus et eau minérale

Prix par enfant: 38 €



# Prestations gratuites À partir de 50 personnes Essai de menu gratuit pour 2 personnes Cartes de menu personnalisées Décoration florale simple Nappes de table en lin gris anthracite ou beige selon le salon choisi Open bar Vente de tickets ou paiement direct des consommations par les invités Prix par consommation: Sodas:3€ Alcools forts:8€ Alcools forts premium: 11 € Bières:4€ Open bar à l'heure: Minimum de 2 heures Prix par personne pour 2 heures : 25€ Supplément de 10€ par personne et par heure supplémentaire Conditions de réservation



Acompte de 1 000 € à la signature du contrat et 50 % du montant total de l'événement 7 jours avant sa tenue

Restant dû: à la fin de l'événement



