LES ATELIERS SALES

Atelier pâtes à la truffe dans sa meule de parmesan
Huîtres en déclinaison chaudes et froides
Tataki de bœuf chaud, sauce foie gras
Truite d'Aquitaine fumée maison
Saint Jacques grillées, flambées
Brochettes de poulet yakitori
Tataki de thon et Yuzu
Crevettes flambées
Foie gras
Pata Negra

LES ATELIERS SUCRES

Crêpes
Barbe à papa
Glace à l'Italienne
Fontaine à chocolat
Ananas rôti, rhum raisin, caramel

PIÈCE MONTÉE DE FROMAGES

PIECES COCKTAILS SALEES

Assortiment de mini-burger : Crazy Duck et Gavé Bordelais
Œuf de caille sur son lit de mousseline fumée
Navette de crabe, mangue et clémentine
Tartinable olive, aubergine et houmous
Pana cotta de betterave, magret fumé
Bouchée de saumon au pain d'épices
Cassolette de pétoncles au vin blanc
Croque-monsieur saumon et aneth
Grenailles farcies au vieux comté
Sucette de canard au pomme
Navette de rillette de canard
Cromesquis au brie et truffe
Samoussa au bœuf et poulet
Brochette de poulet yakitori
Crèmes brulées aux cèpes
Croque-monsieur truffé
Feuilleté aux aromates
Quiche aux aromates
Brioche d'escargot
Tartare de saumon
Opéra de foie gras
Quiche aux cèpes
Blinis au tarama
Velouté de cèpes
Pruneaux au lard

PIECES COCKTAIL SUCREES

Cookies
Eclaires
Cannelés
Brownies
Pop-corn
Macarons
Chamallow
Brioche perdue
Flan à la vanille
Mini Paris Brest
Sucette pop cake
Chocolat liégeois
Tarte au chocolat
Brochettes de bonbons
Brochettes de fruits frais
Verrines de mousse au chocolat noir

Le Bistrot du Lac

TRAITEUR - ÉVÉNEMENTIEL - BRUNCH - RESTAURANT

MENU JOUR DE L'AN

85 €

1 coupe d'effervescence

110 €

(1 cocktail signature
+ 2 verres de vin (rouge, rosé ou blanc)
+ 1 coupe de champagne)

40 € **(de 10 à 15 ans)**

MASTER PRINTED FOR - DEMO VERSION
NOT FOR DISTRIBUTION ONLY