

Votre repas de groupe à L'APOSTrophe
Minimum 15 personnes

	<u>Sur Place</u>	<u>A emporter</u>
<u>Page 1:</u> Cocktail Dinatoire Plaisir	39€	29€
<u>Page 2:</u> Cocktail Dinatoire Gourmet	54€	42€
<u>Page 3:</u> Cocktail plaisir + Plat et Dessert	54€	42€
<u>Page 4:</u> Cocktail Gourmet + Plat et Dessert	65€	54€
<u>Page 5:</u> Menu Bistrot	39€	29€
<u>Page 6 et 7:</u> Menu Fusion	59€	45€
<u>Page 8:</u> Conditions		

L'APOSTrophe Cuisine et Comptoir

11 Rue de l'église
64700 Hendaye
0559567790

Amha.cda@gmail.com

Cocktail Dinatoire Plaisir

A partager

4 toasts ou verrine par personne
2 pièces salées chaudes
1 cassolette terre ou mer
2 animations plancha – gambas ou chipiron
- porc teriaki ou cœur de canard
Plateau de charcuterie
Plateau de Fromages ou camembert rôti
2 mignardises par personne

Pour accompagner votre cocktail

Punch ou sangria
Vins : Côtes de Gascogne, blanc, rouge et rosé
Cafés, et sans alcool compris

Cocktail Dinatoire Gourmet

A partager

- 5 toasts ou verrine par personne
- 2 pièces salées chaudes
- Plateau de fruits de mer à partager
- 1 cassolette mer
- 1 cassolette terre
- 2 animations plancha : - gambas ou saumon
- tataki de bœuf ou ris d'agneau aux cèpes
- Plateau de Fromages ou camembert rôti
- 2 mignardises par personne

Pour accompagner votre cocktail

- Cocktail maison au prosecco ou punch, apéritif et bière
- Provence blanc et rosé
- Magnum Bergerac rouge
- Cafés et sans alcool compris

Cocktail Plaisir + Plat et Dessert

A partager

- Sangria, Sans Alcool et vins de Gascogne, 2/pers
- 4 toasts
- 2 pièces salées chaudes
- Charcuterie à partager
- 1 cassolette terre ou mer
- 1 animation plancha gambas ou cœur de canard

Plat aux Choix

- Le demi-magret de canard, croquette de foie et confit
- Tournedos de bœuf, salade d'herbes et cécina + 5€
- Echine de cochon confite façon Barbecue
- Dos de truite de Navarre confite à l'huile

Fromages

- Fromages +5 € (plateau ou assiette)
- Fromages travaillés aux saveurs du moment +3€

Dessert au choix

- Entremets chocolat praliné
- Pavlova aux fruits exotiques et vanille de Madagascar
- Tarte déstructuré citron, basilic et vanille

Vins : 1 Bouteille pour 3 et café inclus

Cocktail Gourmet + Plat et Dessert

A partager

- Cocktail maison au prosecco ou punch, apéritifs et bières
- 4 toasts par personne
- 2 pièces salées chaudes
- Plateau de fruits de mer
- 2 cassolette terre ou mer
- 2 animations plancha : - gambas ou saumon
- tataki de bœuf ou ris d'agneau aux cèpes

Plat aux choix

- Le demi-magret de canard, croquette de foie et confit
- Tournedos de bœuf, salade d'herbes et cécina + 3€
- Echine de cochon confite façon Barbecue
- Pintade baserri farcie aux cèpes
- Dos de truite de Navarre confite à l'huile
- Lieu jaune de ligne en croûte de noisette

Fromages

- Fromages +5 € (plateau ou assiette)
- Fromages travaillés aux saveurs du moment +3€

Dessert au choix

- Entremets chocolat praliné
- Pavlova aux fruits exotiques et vanille de Madagascar
- Tarte déstructuré citron, basilic et vanille

Vins 1 Bouteille pour 3 et café inclus **Page 4**

Menu Bistrot tout à table

Punch ou sangria 1 par personne

Anchoïade et gressins à partager

Entrée du moment

- LE MAQUEREAU, à l'escabèche à l'anis étoilé, salade de topinambour, poires William, noisette, coques et cébettes
- L'ŒUF PARFAIT, crème de parmesan, pancetta grillée, pesto et poudre de basilic, crumble au parmigiano et basilic

Plat aux Choix

- Le demi-magret de canard, croquette de foie et confit
- Tournedos de bœuf, salade d'herbes et cécina + 5€
- Echine de cochon confite façon Barbecue
- Dos de truite de Navarre confite à l'huile

Fromages

- Fromages +5 € (plateau ou assiette)
- Fromages travaillés aux saveurs du moment +3€

Dessert au choix

- Entremets chocolat praliné
- Pavlova aux fruits exotiques et vanille de Madagascar
- Tarte déstructuré citron, basilic et vanille

Vins 1 Bouteille pour 3 et café inclus

Page 5

Menu Fusion, Tout à table

- 2 Cocktail maison au prosecco ou punch
- 2 toasts ou verrines salés
- 2 pièces salées chaudes

Entrée du moment

- LE MAQUEREAU, à l'escabèche à l'anis étoilé, salade de topinambour, poires William, noisette, coques et cébettes
- L'ŒUF PARFAIT, crème de parmesan, pancetta grillée, pesto et poudre de basilic, crumble au parmigiano et basilic
- LES SAINT JACQUES marinés à l'huile d'herbes, ketchup butternut, mayonnaise au haddock, chutney de châtaignes de Macaye et gel sudachi
- L'OIGNON rôti au four et farci dans l'esprit d'un vol au vent au ris de veau, chapon et cèpes, mousse de champignons

Plat aux choix

- Le demi-magret de canard, croquette de foie et confit
- Tournedos de bœuf, salade d'herbes et cécina + 3€
- Echine de cochon confite façon Barbecue
- Pintade baserri farcie aux cèpes
- Dos de truite de Navarre confite à l'huile
- Lieu jaune de ligne en croûte de noisette

Page 6

Fromages

- Fromages +5 € (plateau ou assiette)
- Fromages travaillés aux saveurs du moment +3€

Dessert au choix

- Entremets chocolat praliné
- Pavlova aux fruits exotiques et vanille de Madagascar
- Tarte déstructuré citron, basilic et vanille

Vins 1 Bouteille pour 3 et café inclus

Page 7

Conditions

- * Les prix à emporter est sans les boissons
- * Possibilité de faire le repas à l'extérieur avec cuisinier et serveur, se rapprocher de nous pour les tarifs
- * Menu enfant disponible
- * Garniture des plats selon la saison
- * Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives
- * Possibilité de toutes vos envies pour les desserts selon vos goûts, pièce montée, wedding cake moyennant un supplément selon le travail effectué de notre pâtissière
- * Le menu doit être choisi 10 jours avant la date de l'évènement
- * Champagne possibilité à la bouteille 39€/ bouteille
- * Possibilité digestif à la bouteille
- * Pas de droits de bouchon dans notre établissement
- * Choix des vins 10 jours avant la date de l'évènement
- * Un acompte de 30% vous est demandé le jour de la réservation
- * Toutes les boissons hors forfait seront facturées
- * Possibilité nappe tissu 10€/nappe