

Cocktail dinatoire
(À partir de 15 personnes)
30 Euros TTC par personne
Service compris

Le Forest
Restaurant

Cocktail du Forest (Mousseux brut, Cointreau, citron vert, sucre de cannes, framboise)

Softs (San Pellegrino, coca, jus de fruits)

Gougères au comté

Chips vitelotte

Roulé gourmand aux épices d'orient

Mini hot dog, moutarde douces et oignons fris

Canapé de canard aux porto, et graines de sésame

Mousse légère à la cacahuète

Mini vol au vent aux pétoncles et crème « homardine »

Verrine aux billes de melon et pastèque, gelée de vin rosé

Gaspacho de tomate, gressin à l'huile d'olive

Triangle nordique crème aux œufs de cabillaud et carpaccio de concombre

Wrap de jambon blanc, crème aux 3 poivres

Navette gourmande ail et fines herbes

Tartare de saumon mariné, pommes Granny et chantilly Wasabi

Tartare de légumes acidulés, Espuma chorizo

Assortiment gourmand (mini desserts) : croquant au chocolat, mini tatin aux pommes et crème vanillée, soupe de fraise et chantilly

Ou

Gâteau d'anniversaire confectionné par notre chef Pâtissier (au choix) :

Entremets à la framboise, fromage blanc et coco meringuée

Le tout chocolat aux amandes et noisettes torréfiées

Café

¼ de l. de vin (AOP St christol : rouge, rosé, blanc)

Le Forest - 6 bis rue des Pointes 34920 Le Crès

04 67 16 79 26

forestanais@hotmail.com

