

Cocktail apéro-dinatoire 40€*/pers.



Sélection de Bouchées salées « Maison »

A l'arrivée

- Feuilleté au fromage et cumin
- Pissaladière

En prélude...

- Yaourt au concombre et ciboulette
- Tartelette à la crevette rose et aioli
- Taboulé libanais
- Gaspacho de tomates ou concombre

En résistance

- Mini vol au vent crème de cèpes
- Légumes farcis à la niçoise
- Verrine de poire pochée et bille de foie gras
- Quiche aux légumes du soleil
- Céviché de poissons en tartare
- Samossas de légumes
- Wrap façon club thon mayonnaise
- Mini pan-bagnat

Sélection de bouchées sucrées « Maison »

Et enfin...

- Tiramisu
- Mousse à la pêche
- Verrine de tarte au citron revisitée

Propositions forfaits boissons :

- 1^{er} à 4€/pers.

25cl de VDP des Maures/pers ou 1 soft/pers

- 2^{ème} à 8€/pers.

1 cocktail jour (20cl)

ou

1 coupe de crémant (12cl) blanc de blanc/pers.

+

25cl de VDP des Maures/pers.

- 3^{ème} à 11.50€/pers.

1 cocktail jour (20cl)

ou

1 coupe de crémant (12cl) blanc de blanc/pers.

+

1 btl 75cl de AOC côtes de Provence/3pers.

- 4^{ème} à 13.50€/pers.

1 coupe de champagne (12cl) blanc de blanc/pers.

+

25cl de VDP des Maures/pers.

- 5^{ème} à 17€/pers.

1 coupe de champagne (12cl) blanc de blanc/pers.

+

1 btl 75cl de AOC côtes de Provence/3pers.

N'oubliez pas

Découvrez sur notre site internet :

www.restaurant-statuco.fr

Les menus « fêtes » proposés pour Noël, St Sylvestre, St valentin, Pâques.....

