

Cocktail de bienvenue et assortiment de pièces cocktails

« Le banc de l'écailler »

Huîtres, bulots, langoustines, bouquet de crevettes et ses condiments Atelier saumon Gravlax maison, gaufre et crème aux herbes

Huîtres gratinées au beurre de Montpellier

« L'Ibérique »

Terrine de foie gras, chutney aux pommes et poires Découpe de jambon ibérique et diverses charcuteries espagnoles

« Autour du monde»

Mini burger façon sushi Tartare de saumon à la thaï Mini kebab, mini pain bagnat, mini burger Ceviche de cabillaud à la coriandre Cône à la crème de ricotta

Bourride de lotte à la sétoise, risotto aux champignons Sauté de chapon fermier au foie gras

Buffet de fromages affinés

Les bûches gourmandes : marrons et spéculos, fruits rouges, vanille et chocolat Assortiment de macarons

Corbeille de fruits

Café & mignardises

Boissons

Eau minérale plate & gazeuse, Vin blanc: Les Heures Blanches, Mas des Armes, Vin rouge: Grain de Sagesse, Mas des Armes, Coupe de champagne Jacquart

Forfait avec nuit en chambre double et petit déjeuner à partir de 179€/pers.

Renseignement & réservation: 04 67 87 87 87 - reception@massane.com

Buffet gastronomique
Années 80 à nos jours
Animation Marc Perez
D.10 Events