

COCKTAIL LOCOS'

2 FORMATS POUR DE FOLLES SOIREEES
ET CHOISISSEZ CE QUE VOUS VOULEZ

FORMAT CLASSIQUE

*Nos serveurs déambulent entre vos invités avec les verrines et bouchées de votre choix. Les boissons sont servies aux verres. Des plateaux de dégustations sont mis à disposition sur les tables. Petits fours, Charcuterie locales de qualité, Fromages et Fruit à picorer...
Ce format traditionnel de vin d'honneur ou d'évènement convient à tous les lieux.*

LES VEGETALES : 2,50 €

Tzatziki des Marais : préparation fraîche de concombre, courgette et salicornes, Yaourt de chèvre de la ferme et chèvre et choux de St Marc sur mer aux herbes fraîches

La Maharadja : Dal de Lentilles de Pontchâteau et salade de carotte aigre-douce

Gaspacho : Soupe froide espagnole aux légumes du soleil

La Green : Smoothie concombre coriandre citron crème de coco

La Red : Tartare de tomates de fraise au sirop de balsamique et basilic

Kimhap Coréen aux légumes, comme un maki, avec des légumes cuisinés comme à Séoul

Bouchée de Rouleau de Printemps, petits légumes et fruits cuisinés

LES PLATEAUX DE DEGUSTATION 30€ LE PLATEAU

Charcuterie locale : Langouille, saucisson, andouille, lard rôti, monnette de Labbé Simon

Ardoise de fromage : Fromage locaux en tranche avec fruits et chutney

LES CAGETTES 25€

Cagette de Légumes à croquer avec les petites sauces, tartinettes de pain et Bocaux Locos aux choix :

Houmous Locos', Terrines, Rillettes, Fromage Frais de Mézerac et Tartinade de poisson

LES VERRINES TERRES ET MER 3,50€

Taboulé Breton : taboulé de sarrasin au lard fumé et petits légumes

La Thai : Fromage frais de Mézerac au Yuzu, crevette mariné aux herbes thai

L'Espagnole : Tartare de tomate et poivron au chorizo

La Busan : Salade de Soba froide coréenne aux coquillages de Mesquer, pointe de piment

Mini Crème brûlée au Foie Gras

La Galette du Bois

Galette de Sarrasin à la Saucisse de Lapin de la ferme du Bois de Boulle et Moutarde douce

Saumon Gravlax à la fleur de sel quérandaise

Céviché de poisson crus ...

Wrap de poulet fermier Tandoori

MINI CUP CAKE APERITIF 2,20€

Cup cake Citron confit topping crème de sardine

Cup cake Betterave topping Chèvre Bio Fermier de Samantha

Cup cake Pomme fondante à la Tomme Locale de vache

Cup cake Provençale Topping à la bonite Turballaise

*Envie d'un clin d'œil ? Le repas de votre 1er Rencard revisité en
verrine ? Allez ... Osez nous demander l'impossible !*

LE FORMAT BAR GOURMAND

*Nous créons, si l'espace le permet... Des Bars, des Ateliers, des Shows. autour desquels
vos invités pourront se restaurer. Ce format peut remplacer le repas. Très copieux et
nécessitant une installation conséquente, c'est autant un show visuel, qu'un enchaînement de
plaisir des papilles. Cuisinés sous vos yeux...*

*Les serveurs apportent sur des manges-debout et les différentes recettes où vos invités
viennent se servir !!!*

LE BAR A COCKTAIL PRIS SUR DEMANDE

*Et si vous aviez un Vrai Barithender à votre mariage
Matthieu Gourret, Double Champion de France en Mixologie
Laissez le ravir vos invités...*

ou

*Confier lui la création d'un cocktail unique
Vous allez créer préalablement avec lui, Le Cocktail de votre Mariage
Il sera ensuite servi le jour J.*

LE BAR A MAKI ET KIMBAP

4€ PAR PERSONNE

*Amandine et Servanne, roulent sous vos yeux des poissons crus en maki mais aussi des viandes, des légumes,
des poissons fumés en Kimbap, servi avec des sauces.
De la fraîcheur, une touche japo-coréenne tendance !*

LE BAR A HUITRE

2€ POUR 1 PAR PERSONNE

3€ PAR PERSONNE POUR 2 PAR PERSONNE

Nos ostréiculteurs de Mesquer préparent pour vous un buffet d'huîtres

LES PLANCHAS

Outils de prédilection de nos cheffes...

3 recettes minimum sont demandées pour l'installation de ce Show

Moules de Mesquer au Boeuf Wagu

ce mélange terre mer est une création exclusive de Serwanne 3€ p

Moules à la Plancha au curé nantais 2,80€ p

Moules Nantaise à la Plancha, crème et Vin Blanc 2,50€ p

Coquillages en Folie... Ail Herbe et citron 3,5 € p

Calamar à l'Espagnole et Chorizo 3 € o

Tataki de Thon au sésame noir 3€ p

Tataki d'Espadon au piment d'Espelette 3 € p

Brochette de Poulet citron confit et olive verte, pointe de cumin 2.50€ p

Brochette de Poulet Fermier sauce Vierge 2.50€ p

Brochette de Canard Yakitori 3 € p

Brochette de Boeuf Bulgogi 2.50€ p

Bouchée d'Agneau de Quérande à l'Indienne 3 € o

Bouchée de Cochon Tandoori 2,50€ p

Légumes rôtis aux herbes et aux épices 2€ p

Légumes à la Plancha juste croquant à l'Ail 2€ o