



---

DOMAINE DES  
**BARRETTES**  
GITES • MARIAGES • SEMINAIRES • TRAITEUR

---

# RESTAURATION





# Repas ASSIS

---

## ENTRÉE

Croustade aux fruits de mer, au beurre blanc et fines herbes  
*ou*

Duo de canard (magret fumé et foie gras)  
*ou*

Duo de poissons marinés au citron vert et sa mousse à l'aneth

## PLAT

Cuisse de canard confite sauce aux cèpes  
*ou*

Magret de canard sauce aux morilles  
*ou*

Filet de boeuf sauce au foie gras

## ACCOMPAGNEMENT

Purée à la truffe  
*ou*

Petits légumes de saison

## DESSERT

Parfait au fruit de la passion et confiture de lait  
*ou*

Dome traditionnel au chocolat

## BOISSONS

Eau plate, eau gazeuse, café

1 bouteille de vin pour 4 personnes

*Alternatives alimentation vegan, végétarien et hallal possible*



# APERITIF DINATOIRE

## AMUSES BOUCHES (10 au Choix)

Sucette en pate feuilletée basilique parmesan  
Tartelette oignons confits  
Tartelette tapenade  
Sable romarin tomate séchée  
Sablés thym tapenade  
Chouquettes garnies crème roquefort  
Verrine aux fines herbes et noix porra d'antequerra au thon.  
Toast pain de campagne jambon serrano  
Patatas bravas  
Croquetas de serrano maison  
Mini bouchée aux escargots  
Piquillos (petits poivrons garnis de fromage frais)  
Fromage manchego et sa confiture de coing maison  
Mini bouchée brandade de morue  
Verrine moules a la rouille  
Verrine champignons des bois  
Toast de rillettes de lapin maison  
Verrine ricotta crémeuse tomate séchée  
Mini hamburger  
Mini pizza  
Wraps  
Pan con tomate y jamón  
Mini quiche  
Cakes salés  
Verrines de saumon

- **ANIMATION HUITRES DE BOUZIGUES (retirer 2 amuses bouches)**

- **ANIMATION PLANCHA DE LA TERRE (retirer 2 amuses bouches)**

*En choisir 3:*

Mini chorizo, mini saucisse Criolla, brochette poulet mariné,  
brochette de boeuf, porc mariné ananas  
Accompagnements légumes à la plancha, purée à la truffe, salade

- **ANIMATION PLANCHA DE LA MER (retirer 2 amuses bouches)**

*En choisir 3:*

Sèche au chorizo et dé de blanc de sèche à la persillade, dés de thon à l'huile de  
sésame, petites brochettes de gambas, couteux citron persillade, crevettes, moules  
Accompagnements légumes à la plancha, purée à la truffe, salade

## COCKTAILS

Mojito (avec ou sans alcool)

Batido fruits de saison (avec ou sans rhum)

Piña Colada (avec ou sans alcool)

Cocktail des Barrettes (vin blanc...)