



Manade Lafon



Apéritif dinatoire & son plat assis



L'apéritif dinatoire

Pissaladière

Toasts pan con tomate et jambon cru

Tielles sétoises

Mini-clubs sandwiches jambon, mozzarella et pistou

Mini-burgers de rillette de thon

Navettes briochées fourrées à la purée de chorizo

Verrines de moules à la crème

Fondue de poireaux et saumon fumé mariné au gingembre

Verrines de rouille graulenne

Vin blanc Chardonnay et rosé
(Domaine Guinand, Saint-Christol)

Softs et jus de fruit

POSSIBILITE DE MODIFIER LA LISTE DE TAPAS,
D'EN SUPPRIMER OU D'EN AJOUTER

OPTION : Brasucade de moules et sa sauce maison
(+ 3 € / personne)

Repas

La pièce de taureau Camargue rôtie à la braise

Ratatouille maison, pommes de terre à la braise

Ou

Le cochon de lait à la broche

Petits légumes de saison rissolés

Ou

La gardiane de taureau maison

Riz de Camargue aux petits oignons

Chèvre frais de pays au miel et son pain aux raisins

Cabane des mariés (pièce montée)

Vin rouge, rosé et blanc AOP Coteaux du Languedoc
(Domaine Guinand, Saint-Christol)

Champagne (servi avec le dessert)

Café

Votre contact :

Iris LAFON : 06 72 86 37 24

manade@manade-lafon.com

Manade Lafon 

Mas du Grès - 34400 SAINT-NAZAIRE- DE-PEZAN
www.manade-lafon.com