

# Propositions . Tea time

## BUFFET

Il faut choisir 8 pâtisseries.

Le buffet sera servi avec au choix - *thé ou infusion*.

Option cocktail - 8€ par cocktail. Retrouvez la carte dans "LES OPTIONS" sur le site internet.

Option décoration de table ou de buffet - 90€ / 130€ / 160€

### TEA SANDWICHES

Sandwich rond - Fromage frais au basilic, tomates confites à l'ail et fleur de jambon de Bayonne.

Club sandwich - Fromage frais à l'aneth, saumon fumé, avocat, concombre.

Croissant - Oeufs brouillés à l'huile de truffe, lard et mâche.

Mini croque - Jambon blanc, cheddar.

Wrap - Fromage frais, tomates séchées, jambon de Bayonne, chèvre, basilic, noix.

Wrap - Fromage frais à la moutarde et au miel, emmental, jambon blanc.

Prawn Roll - Pain brioché, crevettes mayo avocat, coriandre, citron vert, salade, oignons frits.

Muffin anglais - Fromage frais ail et persil, champignons poêlés, œuf au plat, mâche.

### LES VERRINES

Bananamisu - Tiramisu à la banane et chocolat.

Ananamisu - Tiramisu ananas, noix de coco, citron vert.

Panacotta - Noix de coco et coulis de mangue au piment d'Espelette.

Tarte citron - Meringue et chantilly au basilic.

Cheesecake - Spéculoos et crème de marron.

### LES GÂTEAUX

Bananacake façon tatin.

Carrot cake aux noix de pécan.

Clafoutis aux cerises.

Gâteau de crêpes aux agrumes.

Pastis landais à l'armagnac.

### À PARTAGER

Brioche perdues, banane, peanut butter.

Tarte aux fruits de saison.

Pancakes, sirop d'érable, banane, noisettes torréfiées.

Salade de fruits de saison.

Macarons.

### LES INDIVIDUELS

Muffins aux myrtilles.

Mini charlotte aux fraises, pistaches et basilic.

Scones anglais, clotted cream, confiture

CHEF *Mathé*