

Vos choix de restauration



Paues séminaires à choisir pour le matin :

Accompagnées de boissons chaudes & sodas artisanales NECENSE.

Bordelaise

- Dune Chantilly
- Canelés

Américaine

- Mini muffins
- Cookie

Retour en Enfance

- Mini madeleine
- Brownie



Healthy

- Smoothies de fruits frais & secs

Salée

- Pintxos de lomo & mini club sandwich

Menu à définir selon vos choix :

Eau plate/pétillante & café inclus

Cochez vos choix.

Entrées

- ☐ Œuf parfait & duo de champignons
- ☐ Ceviche de dorade au citron vert & coco
- ☐ Tataki de veau (mariné au soja, sésame & citronnelle)

Plats

- ☐ Criée du moment, légumes de saisons rôtis & sauce hollandaise
- ☐ Croustillant d'effiloché de canard, mousseline de carottes au gingembre

VÉGÉ ☐ Dahl de lentilles corail, potimarrons rôtis & fêta gratinée

Desserts

- ☐ Crème brûlée à la pistache & cerises griottes
- ☐ Financier au sésame noir et sa crème fouettée au mascarpone
- ☐ Tartelette aux fraises



Option supplémentaire vin (1/4 de vin par personne)

- ☐ 4€/ personne. Vin rouge, blanc & rosé



**LA TABLE
DE L'AÉROPARC**
Bar Restaurant

PF

Paraphez cette page