



MY BOAT

Restaurant – Pub Lounge – Salon de Réception

COCKTAIL DINATOIRE LUXE

Cocktail Apéritif

Punch Planteur au Rhum Ambré et Fruits de saison

Sangria Maison Aromatisée Cassis et Cognac

Kir Cassis, Pêche ou Mûre

Mojito

Champagne

Gin –Vodka - Whisky

Amuses-Bouche (Pièces Traiteur)

Boissons

Le Bordeaux de Maucaillou (Rouge)

Domaine Lacroix (Golfe de St Tropez) Cru Classé (Rosé)

Domaine de la Forêt – Bourgogne Chardonnay – Joseph Drouhin (Blanc)

Eau Pétillante et Plate en Bouteille

Soft et Jus de Fruits

Pièces cocktails salés

Coppa et Basilic sur Moelleux de Polenta

Aubergine au Cumin et Fromage de Brebis

sur Pain aux Figs et Noisettes

Volailles mariné Paprika et Tomate Cerise sur Pain Nordique

Bloc de Foie Gras sur Chutney de Mangue-

Abricot et Chocolat sur Mini Brioche

Poulet Mariné Tikka, Ananas et Coriandre sur Pain Noir

Saumon Fumé et Tzatziki sur Pain aux Epinards

Crevette et Guacamole sur Pain à la Tomate

Fromage de Brebis et Confiture de Cerise sur Pain aux Noix

Moëlleux de Crabe et Citron sur Pain Nordique

Cakes aux Epice, Chutney de Pêche et Canard Fumé

Saumons Fumés aux Epices sur Blinis au Pavot

Pain à la Tomate, Brocolis et Tomate Confite

*Roquefort, Chips de Lard sur Pain Noir
Crème de Raifort, Anchois Frais sur Blinis*

Atelier Chaffing Dish

*Pavé de Saumon, Sauce Safranée
Loup de Mer, Sauce aux Câpres
Pièces de Volailles Rôties au Sel de Guérande
Beignets de Crevettes Sauce Aigre Doux
Délices d'Accras et sa Sauce Epicée*

Atelier Sushi en Live

*Fabrication et Dégustation de Sushi
Devant les Convives
California Sushi, Naki, Futomaki, Tartare de Sushi, Sashimi*

Atelier Poissons Marinés et Fumés

*Saumon Mariné, Câpre, Olive et Aneth
Saumon Mariné Citron, Olive et Bouquet Garni
Saumon de Norvège Fumé au Bois de Hêtre
Gravlaks de Saumon en Fines Lamelles
Harengs Marinés à la Moutarde
Harengs Marinés à différentes sauces*

Atelier Plancha Barbecue

*Brochettes de Crevettes Epicées aux Ananas
Brochettes de Volailles, Sauce Wok
Brochettes de Bœuf Epicés
Filets de Rouget au Citron
Champignons, Poivrons et Oignons*

Mini Cakes

*Chèvre –Tomate
Lardons Olives*

Verrines Froides

*Gaspacho – Dés de Concombre – Coriandre
Gravlaks à l'Aneth – Citron
Tomate – Sésame – Mozzarella – Basilic
Gambas – Sauce Cocktail – Aneth
Saumon – Guacamole
Surimi et Crabe – Sauce Blanche
Tartare de Légumes Provençaux
Crème de Chèvre – Tomates Confites
Tzaziki – Dés de Concombre
Tapenade d'Aubergine
Caviar de Courgettes*

Atelier Végétarien et Terroir

*Arbre Gourmand de Légumes Frais du Jardin
Chiffonnade de Jambon de Pays « Serano »
Chiffonnade de Jambon Cuit du Moulin
Rillettes du Mans
Croustade*

Atelier Fromage

*Plateau du Fromager
Fromages du Terroir*

Atelier Boulangerie

*Pains de Différentes Fabrications
Légumes - Noix,- Césame – Complet – Epice*

Dessert

Les Délices Sucrés

*Salade de Fruits Frais
Mini Framboisier,
Croquant au Chocolat
Mini Eclairs*

Moelleux Saveurs

*Pomme, Griotte, Pistache-Cacao
Groseille, Poire, Cacao
Abricot-Lavande
Mini Muffin Cacao-Noisette*

Petits Fours Sucrés

*Choux Pralinés
Carrés Mangue-Chocolat
Salambos Framboises
Torsades Chocolat-Noix de Coco
Almondines Pistache-Framboise
Far aux Pruneaux
Carrés Vanille Framboise
Almondine Ananas
Croquant Vanille
Salambo Caramel
Tartelette Crème Brulée Pomme
Carré Saveur Guimauve
Macaron Pêche Saveur Grenadine
Brownie*

Boisson Chaude

Café & Thé