

RAPHAËL

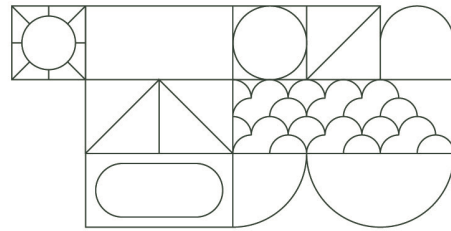
## OFFRE APERITIF DINATOIRE

Carte élaborée par notre chef, **Éric LESIOUX** et ses équipes

*« La cuisine n'est jamais aussi bonne que lorsqu'elle est partagée »*



## APERITIF DINATOIRE



### **BOUCHEES FROIDES - 2,50€ /pers.**

Rémoulade de bulots

Tamara maison, citron Beldi

Houmous, pomme et vinaigre Le Paulmier

Tartelette avocat, crabe

Verrine pomme, coques et andouille

Maki de haddock, mousseline de panais

Maki de bœuf, roquette & parmesan

### **BOUCHEES CHAUDES - 3€/ pers.**

Velouté de potimarron & châtaignes

Brochette de poulet tikka

Brandade de poisson sauce Angostura

Gougère de Mimolette

Cassolette d'escargot au pommeau

Samossas de poisson aux blettes

Bonbons de Pont-l'Evêque, chutney de pommes

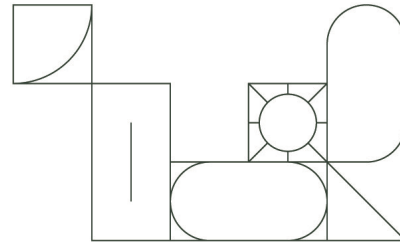
### **STAND DE DECOUPE – 5€ par pers.**

Saumon mariné à la betterave

Huitres & Tartare de condiments



## APERITIF DINATOIRE



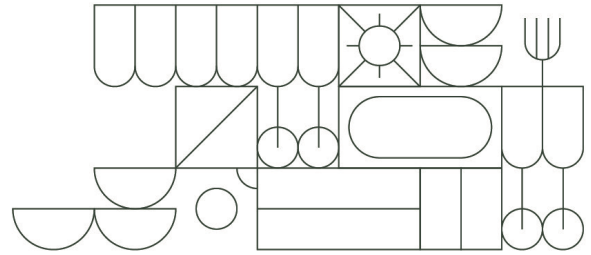
### **BOUCHEES SUCREES – 2,50€ / pers.**

Minestrone de fruits  
Madeleine au caramel d'Isigny  
Financier au calvados  
Crèmeux citron  
Petit chocolat noir  
Riz au lait Tante Marthe  
Canelés au Pommeau  
Mini cœur coulant  
Mousse pistache et framboise  
Mini choux au praliné de noix  
Mini éclair poire et cidre  
Mini crème brûlée à la chicorée

### **BOISSONS – 9€ / pers.**

*Incluant 2 verres de vin sur une sélection de vins blancs et rouges et les eaux minérales sur une base d'une bouteille pour 3 personnes*

Café, thé ou infusion



Nous pouvons bien évidemment vous proposer des ajouts en option si vous le souhaitez, à savoir :

Apéritif Kir Vin Blanc – 7€ par personne

Apéritif Coupe de Champagne – 10€ par personne

Apéritif Open bar au choix – 16 € par personne

Forfait vins supérieurs – 14€ par personne

Forfait vins haut de gamme – 18€ par personne

Assiette de fromages de région – 3,50€ par personne

Digestifs au choix – 12€ par personne

-----

Cette offre est proposée pour les groupes à partir de 20 personnes avec un minimum de 3 pièces par type de bouchées.

Le choix des bouchées est à nous communiquer au moins 8 jours avant la date de votre venue.

La composition des bouchées peut légèrement varier, en effet, nous travaillons avec des produits frais et de saison.

Nous portons une attention particulière à nos convives végétariens ou intolérants à certains aliments.

Nous pouvons également adapter notre offre à vos besoins plus spécifiques, n'hésitez pas à nous contacter : [benedicte@bvls.fr](mailto:benedicte@bvls.fr) – 06 60 84 61 04

-----