

## Cocktail de fin d'année Vente à emporter

Prix : 20.00€ par personne – à partir de 5 personnes

10 pièces au choix	<u>Salées</u>	<u>Quantité</u>
	Poireau vinaigrette et crevettes	••••••
	Anchoïade de légumes croquants	•••••
	Ceviche de potimarron aigre-doux	••••••
	Pélardon à l'huile de paprika fumé	•••••
	Saumon fumé & salade de céleri-rave	••••••
	Terrine de foie gras aux poivres de Penja	•••••
	Salade de jambon et œuf au curry Madras	•••••
	Houmous de pois chiches et coriandre fraîche	•••••
	Rillettes de thon tomatées & piment d'Espelette	•••••
	Jambon cru des Aldudes & condiments aux fruits secs	••••••
	<u>Sucrées</u>	
	Graines de chia aux fruits exotiques et raisins secs	•••••
	Mousse caramel beurre salé, pralin et éclats de café	•••••
Crèr	ne vanillée, compote de mandarine & crumble à la noix de coco	•••••
	<u>Vins et Champagne</u>	
Vin B	lanc Mas Granier « Les Marnes » 2018 Aop Languedoc 17.50€	••••••
Vin Roug	ge Mas Granier « Les Grès » 2017 Aop Languedoc Sommières 20.00€	••••••
Vin	Rosé Mas Granier « Parenthèse » 2018 Aop Languedoc 15.00€	•••••
	Champagne Gosset Grande Réserve brut 35.00€	**********

Offre valable du 10 au 18 décembre 2020 — Réservation 24h à l'avance minimum

## Page n°1 et 2 à remplir et renvoyer à

## reception@chateaudepondres.com

04 66 35 97 20

NOM		
Pour le		
Pourpersonnes		
Téléphone		
Mail		
Adresse		
La commande sera :		
□ Enlèvement – Click & Collect		
☐ Livraison*		
Mode de règlement :		
☐ Carte bleue : Visa / Mastercard		
☐ Chèque-vacances		
□ Virement		

\*Livraison possible dans un rayon de 15km