



BOWLING LE FAIR-PLAY

MENU DU BOWLING

(uniquement sur réservation)

Petit fours salées au choix:

- .Cone pesto et son houmous de bettrave*
- .Burgers de truite sauce tartare*
- .Burgers moutarde cathare boudin*
- .Puits d'amour au saumon sauce july*
- .Wraps de jambon blanc au pistou(ou poulet si demande de produit hallal)*
- .Navettes briochées chorizo*
- .Navette briochées Paté*
- .Cannelés de chèvre au miel*
- .Quiche ou Pizza ou duo Quiche/Pizza*
- .Pain d'épices mousse de foie gelée de sureau*
- .Gougères*
- .Friantin (feuilleté et chair saucisse)*





Verrines au choix:

*.Saumon mariné sur lit de coulis de mangue ou crevette
sauce cocktail*

.Crème de safran de souilhanès

.Panna cotta au caviar d'aubergine

.Thon sauce july sur lit de peche

.Oeuf mimosas

.Poivrons marinées et sa pique de jamnon de pays

.Verrine collioure avec anchois

.Paté de tete en salade "Mira"

.Taboulé

.Riz / Lentilles / Pates

*.Ardoises de charcuterie compris
panier de crudités et ses trois sauces d accompagnement
compris*

*.Sauce au choix : Tapenade verte , Tartare , Caviar d'
aubergine*





Farandole de mignardises au choix :

.Baba au rhum

.Brioche sucrée

.Madeleine (anis ou ou miel d'occitanie)

.Moelleux au chocolat sans gluten

.Cannelé

.Mille feuilles (vanille ou praliné)

.Choux crème pâtissière vanille ou pralinée

.Paris castel praliné

.Panna cotta sans lactose : parfum violette

.Panna cotta traditionnelle

parfum: (fruits rouges, caramel, chocolat)

.Riz au lait : chocolat ou orange vanille au choix

.Tartelettes aux pommes ou crumble sans gluten

.Verrine citron spéculos (sans spéculos si sans gluten)

.Salade de fruits (selon saison) parfumée au rhum

.Darquoise

.Ardoise de fromage prédécoupés

2 formules sans gluten ou sans lactose:

ou 2 variétés de mignardises + assiette de fromages

ou 4 variétés de mignardises

ou Assiette de fromages





Les Menus

Entrée au choix:

Salade Lauragaise : salade, gésiers, tranches de magrets fumés et foie gras

Salade océanique trois saumons : Saumon fumé, tartare de saumon sur coulis de mangue et pavé de saumon servi avec sa sauce mayonnaise accompagnés de crevettes cuites

Entrée cocktail : 2 verrines et 3 petits fours salés

Feuilletée de crustacés : feuilletée, sauce américaine

Plat au choix: (servi à l'assiette ou au plat)

Encornet farci américaine avec riz ou pomme vapeur

Cailles farcies aux raisins et son gratin ail des ours

Suprême de pintade sauce champignons et son Gratin ail des ours

Cuisse de canard confites au Chardonnay (cuisson de 4h au vin)

Dessert :

Entremet : crème pâtissière vanille nappage chocolat

Entremet Tutti Frutti: crème pâtissière, rhum, cocktail de fruit

Millefeuille

Tiramisu

Les Caprices de July : assortissement de mignardises

