

Formule 'Côte Ouest'

- Cocktail 'du bout des doigts' -

A travers son service traiteur, la compagnie BORDEAUX RIVER CRUISE a la volonté de vous offrir un reflet des produits régionaux dits "de terroir". Son équipe de restauration privilégie ainsi un approvisionnement de produits frais et sélectionnés pour leur localité proche et de ce fait, liés à la saisonnalité.

Toutes nos compositions sont donc sujettes à des modifications liées au marché du jour.

Une prestation conviviale... et ludique !

Tantôt en salle ou tantôt en extérieur, des suites de plats vous sont proposées, sans tables traditionnellement dressées. Equipés de simples pics en bois, vous cueillerez et dégusterez des produits du fleuve et de ses rives et ce, à la hauteur de votre curiosité gustative. Des produits simples, remaniés de manière ludique et originale.

L'éveil des sens, le goût à l'honneur, le tout accompagné d'une musique d'ambiance... : Cette prestation évolutive vous procurera toute liberté de choix et de mouvement en circulant entre espaces et conversations.

Les quelques exemples ci-dessous vous donnent un aperçu des mets proposés :

Apéritif d'accueil : Soupe de Crémant de Bordeaux

Velouté de fruits ou légumes de saison (froid ou chaud, en fonction de la saison),

Toasts de foie gras & sa gelée de vin rouge,

Huîtres de Marennes ou du Banc d'Arguin,

Carpaccio de mule de l'estuaire,

Accras de morue de Bègles,

Asperges gratinées au parmesan

Carpaccio de canard,

Joue de bœuf braisée,

Brochettes d'esturgeon,

Beignets d'épinards

Sélection de 3 fromages :

Eclats de Mimolette extra vieille, Ossau Iraty des Pyrénées, Comté (min. 18 mois)

3 variétés : Cannelé, choux & crème brûlée

Le cocktail 'du bout des doigts' est composé de 18 références (environ 20 pièces par personne)
