

BANQUET HALLOWEEN

23 & 24 OCTOBRE
30 & 31 OCTOBRE



UNIQUEMENT SUR
RÉSERVATION

COCKTAILS

*POTION À MIXER
PAR VOS SOINS*



0° ALCOOL

- JUS DE CITROUILLE

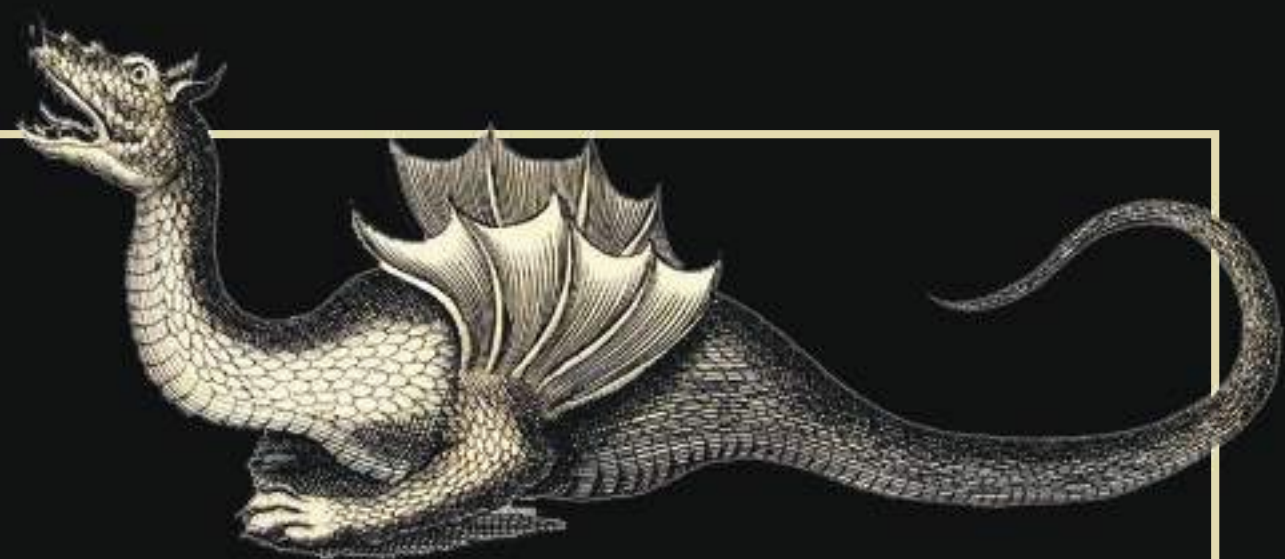
Gin, jus d'orange & nectar de citrouille aux épices douces

- EXTRAIT DE LUTIN

Vodka, eau pétillante, sirop de fleurs bleues & violette

Gin 0°, jus d'orange & nectar de citrouille aux épices douces

MENU



MINI PLANCHE APÉRO DU BARON SANGLANT

Oeuf de dragon (oeuf mimosa revisité)
Momie (poire, gorgonzola, miel & pâte feuilletée)
Amanite tue-mouche (tomate, mozza)
Chaudron de la Sorcière (poireaux, chèvre frais)

TOILE D'ARAGOG

Tartelette potimarron, bacon, noix & sirop de Liège

SPAGHETTI D'ENFER

Spaghetti, encre de seiche, poivron rouge,
chorizo & scampis

>> version végété disponible

DEATH APPLE PIE

Entremet pomme/poire & spéculoos

1 COCKTAIL EXCLUSIF
4 SERVICES
1 PETITE SURPRISE GOURMANDE
70 €/PERSONNE

RÉSERVATIONS :

www.billetweb.fr/buffet-halloween-2026

