

Formule LE DÎNER SANS ROSES

CHOUCHOU HOTEL X JEMENBATSLECLITO

69€

(au passage, c'est tout ce qu'on vous souhaite)

/ PERSONNE

inclut :

2 boissons offertes

Buffet massif

Tartare de thon, gravlax de saumon, crevettes & bulots,
charcuterie, camemberts rôtis, carottes & oignons glacés à l'orange,
ailes de poulet au four et leur marinade secrète,
crêpes, mousse aux 2 chocolats
& autres déliceuseries,

Bar à huîtres à volonté

Perle numéro 3

Cocktails & Mocktails

La bouche avant les mots, Le frisson lucide et La peau sans Promesses

Programmation

DJ sets, flash tattoos, tirage de cartes, une scène pour pitcher ton ou ta pote célib

BOOK TA TABLE OU TA CHAMBRE AU 01.87.44.54.79 OU À DINERSANSROSES@GMAIL.COM

13 & 14 FÉVRIER - HOTEL CHOUCOU 11 RUE DU HELDER



CÔTÉ *terre*

VIANDES

Charcuteries position planches : saucisson, coppa, jambon fumé et jambon blanc

Alles de poulet au four, marinade à lécher sans manières

AUTRES

Légumes craquants: tomates cerises, carottes (jaunes et oranges), concombre, choux-fleurs (violet et jaune)

Salade de haricots verts, lardons, œufs durs et feta, vinaigrette orgasmique (on la connaît)

FROMAGES

Camemberts (extrêmement) coulants au four et pommes de terres à l'eau

Fromages position planches : morbler, chèvre, comté

Carottes et oignons glacés à l'orange, amandes et noisettes torréfiées qui collent aux doigts et craquent sous la dent

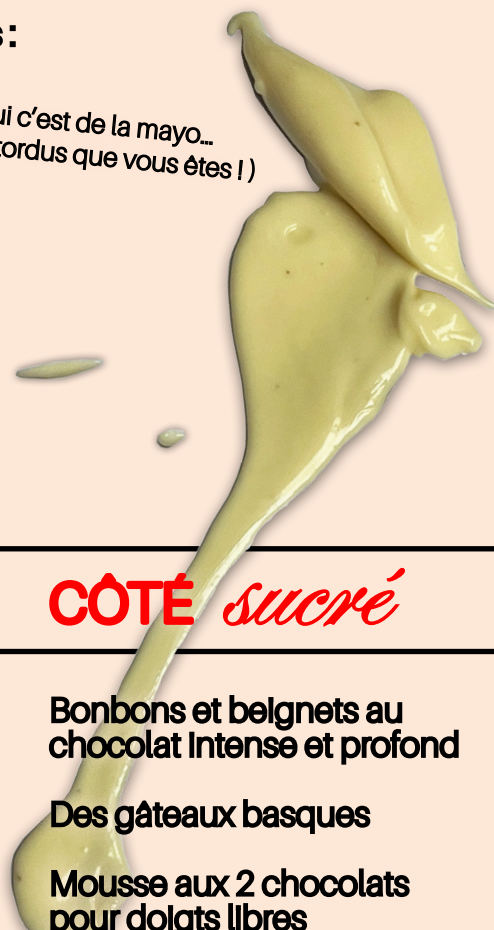
Frites rales de pomme de terres

PAINS

Baguette tradition

Miches de pain de campagne

(oui c'est de la mayo... esprits tordus que vous êtes !)



CÔTÉ *mer*

POISSONS

Tartare de thon, cru assumé et désir immédiat

Gravelax de saumon, betterave, aneth & 4 poudres

FRUITS DE MER

Crevettes roses et bulots, plaisirs marins à partager sans se presser

Bar à huîtres *Perle numéro 3* à volonté : bouche salée, consentement répété

CÔTÉ *sucré*

Bonbons et beignets au chocolat intense et profond

Des gâteaux basques

Mousse aux 2 chocolats pour doigts libres

Compote de pommes-poires

Crêpes et toppings

SIDE *dishes*

Échalottes au vinaigre (pour huîtres)

Confit d'oignons et de poireaux

Crème aux herbes citronnée

Mayonnaise maison

Ketchup et moutarde

Pots de miel avec bouquets garnis de thym et romarin

Pots d'huile d'olive ou bouteilles

Fleur de sel et moulin à poudre

Citron en morceaux, prêt à presser

13 & 14 FÉVRIER - HOTEL CHOUCOU 11 RUE DU HELDER

