

# #02

## En supplément en soirée ou en journée

DISPONIBLE SUR TOUS LES BATEAUX

**En soirée, vous pouvez apporter votre propre restauration, sans droit de bouchon.**

**Apéritif : 14€ par personne**

Anchoïade et tapenade, croutons, radis, concombres, carottes, endives, tomates cerises.

+ Vin rosé

**Traiteur : 39€ par personne**

### Pièces salées

Panier de légumes croquants du marché et ses tapenades  
Pain viennois aux rillettes de Sardine et sa crème citronnée  
Planche du Charcutier AOP et ses condiments  
Pic de comté fruité, pétale de canard du Sud-ouest  
Toast crème aux herbes, pointe d'Olive  
Toast de mousse de chèvre frais, miel de Garrigue  
Mini Ratatouille du Soleil  
Pic de tomate de Provence et mozzarella crémeuse  
Pizza du Boulanger  
Brochettes de Poulet fermier marinées aux agrumes  
Pic de Boeuf Charolais aux saveurs Marseillaise

### Pièces sucrées

Plateaux de Fruits Frais  
Mini Tarte Tropicaine  
Fondant au chocolat façon « sucette »

+ Vin rosé  
+ Fruits

### Alcool

> Bouteille

Vin blanc	20€
Vin rouge	20€
Champagne	35€