MULTIMAT BIARRITZ

Soirée au Marché

Plateaux de fruits de mer de chez Nopal :
Huîtres et crevettes

Autour des fruits de mer chez Laminak :
Moules marinières

Autour du poisson chez Jérôme :
Moules marinières

***

Bar à Focaccia
Focaccia, tapenade de poivrons, chiffonnade ibérique, roquette

***

Buffet de charcuteries et de fromages
Jambon Ibaiona, chorizo, Lomo, saucisse sèche, pâté terrine
Buffet de fromages de la maison Xirikota, Brebis fermier au lait cru bortua, Brebis fermier Kintia au piment d'Espelette, Ossau Iraty 6 mois, Bleu des basques
Servis avec confiture de cerises noires et pains spéciaux

***

Les salades
Salade de courgettes, feta, pesto d'herbes fraîches
Salade fraicheur : Pastèque, melon, feta, concombre

***

Les pièces chaudes
Croquetas ibérique
•Croquetas Brebis Ossau-Iraty / Piment d'Espelette
Hot Txisto

***

Pièces sucrées
Assortiment de pâtisseries du Pays Basque

***

Sangria, bière
Eaux minérales (plate et gazeuse), jus de fruits, sodas
Vin blanc : Côtes de Gascogne - Domaine Horgelus - Sables fauves
Vin rouge : Côtes de Gascogne - Domaine Horgelus - Rouge de Gala
-Vin rosé : Côtes de Gascogne - Domaine Horgelus - Le rosé

MULTIMAT BIARRITZ

Night at the Market

Seafood Platters from Nopal
Oysters and prawns

Seafood Selection from Laminak
Moules marinières - mussels in white wine and shallot sauce

Fish Selection from Jérôme
Moules marinières - mussels in white wine and shallot sauce

***

Focaccia Bar
Focaccia, roasted pepper tapenade, Iberian cured ham, rocket

***

Cured Meat & Cheese Buffet
Ibaiona ham, chorizo, lomo, dry-cured sausage, pâté terrine
Selection of cheeses from Maison Xirikota, Bortua farmhouse raw-milk sheep's cheese, Kintia farmhouse sheep's cheese with Espelette pepper, Ossau-Iraty, aged 6 months, Bleu des Basques
Served with black cherry jam and speciality breads

***

Salads
Courgette, feta and fresh herb pesto salad
Fresh summer salad: watermelon, melon, feta and cucumber

***

Hot Bites
Iberian croquetas
Ossau-Iraty sheep's cheese & Espelette pepper croquetas
Hot txistorra

***

Sweet Treats
Selection of Basque pastries

***

Beverages
Sangria and beer
Still and sparkling mineral water, fruit juices and soft drinks
White wine: Côtes de Gascogne - Domaine Horgelus - Sables Fauves
Red wine: Côtes de Gascogne - Domaine Horgelus - Rouge de Gala
Rosé wine: Côtes de Gascogne - Domaine Horgelus - Le Rosé