

REPAS ET APERITIF

P R E S T A T I O N S À L A P R I V A T I S A T I O N

Prix TTC
2026

LES DOUCEURS

Beignets au broccio et frappes

8,00 € / pers

- Environ 2 beignets et 2 frappes par personne

LES PLANCHES APERITIVES

Charcuterie et Fromage Corse

35,00 € / 2 pers

- Plateau de charcuterie et fromage Corse avec terrine et confiture de figue

Plateau Végétarien

20,00 € / 2 pers

- Spécialités Corse : Bastelles (feuilletés) d'oignons, blettes et poivrons

Plaque de pizza

55,00 €

- Pour 12 personnes (3 à 4 petits morceaux par personne)
- Au choix : Jambon Fromage ou Fromage

LES FORMULES

Formule déjeuner

25,00 € / pers

- Charcuterie de Cozzano
- Salade de pâtes maison : jambon, tomates, basilic et tome corse
- Fruits coupés

Formule enfant

16,00 € / pers

- Roulé au jambon et au fromage frais
- Brownie maison

Formule entre Deux

35,00 € / pers

- Charcuterie Cozzano
- 3 verrines ou petits fours : tartare de thon à la mangue, mini wrap de poulet / fromage frais / crudités, navette de saumon
- Trio de salades : tomate / feta, taboulé maison, avocat / saumon / surimi
- Gâteau aux châtaignes ou fruits frais coupés

Buffet dînatoire

39,00 € / pers

Entrées / Plats

- Salade de pâtes végétarienne
- Sandwichs club fromage et charcuterie
- Minis brochettes de volaille
- Verrines : feroce avocat tartare de saumon
- Wraps saumon avocat

Desserts

- Gâteaux selection de notre chef
- Plateau de fruits

Formule Paillote

35,00 € / adulte
17,00 € / enfant

- Carpaccio de bœuf, sauce pesto maison, dippers de pommes de terre
- Seiche à l'ajaccienne, riz pilaf
- Italian toast, tranche de pain de campagne grillée, pesto maison, légumes marinés, stracciatella de burrata
- Mousse au chocolat / Crème brûlée / 2 boules de glace au choix
- Menu enfant : steak haché, frites ou nuggets maison, frites avec boule de glace au choix (vanille, fraise ou chocolat)

Formule restaurant le Capo Di Muru (hormis Etoile Méditerranée)

49,00 € / adulte
19,00 € / enfant

- Burger de bœuf, sauce fromagère, pickles oignons rouges, frites , salade
- Bavette grillée frites salade
- Tartare de saumon sauce vierge
- Loup (bar) cuit au four, caponata (ratatouille avec des câpres) salade
- Végane : Salade composée ou Beignets de courgettes à la menthe
- Tiramisu café / Mousse au chocolat / Dessert du jour / Glace deux boules
- Menu enfant : poulet pané, frites avec deux boules de glace au choix