

La restauration de Cap océan

*L'équipe de Cap océan est heureuse de vous
Recevoir.*



*Pour vos réceptions, réunions de famille,
Séminaires, plusieurs formules peuvent
S'adapter à vos besoins, vos envies et à votre budget*

Nos formules

Formule buffet à partir de 17€

Apéritif à partir de 13 €

Formule tapas dînatoire à partir de 29 €

Brunch à partir de 15 €

Et plus classique menus servis à table

Menu à 21€/25€ /30€

Pour toutes les prestations : 25 personnes minimum

FORMULE BUFFET à partir de 17 €

-Buffet d'entrées (assortiments de crudités, charcuterie et salades Composées

-plat principal (viande ou poisson et garniture)

-Buffet de desserts

(vin rouge et rosé en carafe inclus, 25 cl /pers confondus et café au déjeuner)



Nos apéritifs à partir de 13 €

Sangria et/ou punch planteur ou soupe de mojito

Canapé et pain surprise /chiffonnade de jambon serrano /chorizo et lomo

Beignets de calamars et accras de morue, tortilla Et inspiration du moment



Notre formule tapas dinatoire à partir de 29 €

Formule apéritifs tapas qui se poursuit façon cocktail dinatoire (avec bouchées chaudes, bouchées froides, fromage puis assortiments de mignardises et autres propositions sucrées).

Il n'y a pas de service à table, il s'agit d'une formule « debout ».

(vin rouge et rosé en carafe inclus, 25 cl /pers confondus et café au déjeuner)

Notre brunch à partir de 15 €

Idéale pour lendemain de fête il est composé à la fois d'un petit déjeuner continental et d'un buffet composé d'entrées, de viandes froides, de charcuteries, crudités et salades composées, de fromage et de fruits de saison.



Notre buffet de nuit à partir de 8€

Pour votre soirée dansante, nous vous proposons une pause sucrée et/ou salé (petit fours, macarons, mini cannelé et/ou fromage et jambon) qui vous permettra de passer le petit creux de la nuit.

NOS MENUS

Notre menu à 21€

Les entrées

- Feuilleté gourmand au fromage
- salade et bouchées au fromage
- filet de sardines farcies à la marocaine
- bouchées exotiques et salade

Les plats chauds

- bavette
- confit de canard
- garbure béarnaise/-paella/-couscous
- sauté de veau aux olive /-axoa de veau d'Espelette
- pavé de saumon

Garniture de saison

Dessert (pâtisserie ou fromage et corbeille de fruits de saison)

Vin rouge et rosé en carafe inclus et café au déjeuner

Notre menu à 25 euros

Les entrées

- tarte fine et filet de rouget
- bouchée de la mer (tempura de crevette, pépite d'encornet, et crevette panée)
- piquillos farcis à la morue et chorizo
- assiette de charcuterie (jambon serrano /chorizo /boudin landais)
- rosace de pomme de terre et merlu fumé sauce piquillos
- tranche de foie gras mi cuit sur lit de mesclun

Les plats chauds

- filet de canard farcis aux épices
- magret de canard /-pavé de bœuf
- filet mignon de porc sauce moutarde
- dos de cabillaud

Sauce et garniture de saison

Fromage brebis et confiture de cerise noire ou plateau de fromage

Tourtière landaise aux pommes et glace vanille

Gâteau basque

Fondant au chocolat

Ou buffet de dessert

Vin rouge et rosé de qualité supérieure inclus (25cl/pers confondus) et café au déjeuner

Notre menu à 30 euros

Les entrées

- foie frais poêlé, chutney de figues et segment d'agrumes sur lit de mesclun*
- assiette de charcuteries espagnoles (jambon grand reserva, chorizo ibérico, lomo séché*
- filet de rouget et piperade basque anisée*
- antipasti de la mer (saumon graavelax, gambas et artichaut marinés)*

Les plats chauds

- Tournedos de filet de bœuf (supplément de 5€)*
- Grenadin de veau (supplément de 5€)*
- Pavé de veau*
- Tournedos de canard ou magret sauce aux cèpes*
- Pavé de bar à l'aneth*
- Filet de rouget et piperade anisé (3 pièces)*

Sauce et garniture de saison

Fromage brebis et confiture de cerise noire ou plateau de fromage

Tourtière landaise aux pommes et glace vanille

Tarte tatin

Cheesecake et coulis de fraise

Fondant au chocolat/croquant crème brûlée

Ou buffet de dessert

Vin rouge et rosé de qualité supérieure inclus (25cl/pers confondus) et café

Au déjeuner

Possibilité avec supplément :

Nappage tissus et chemin de table

Vaisselle de qualité supérieure (inclus pour le menu à 30 €)

Décoration florale (centre de table et composition)

Champagne (possibilité d'apporter le votre contre 6 € de droit de bouchon)

En fonction des groupes en présence, certaines prestations ne pourront être réalisées.

De même, si l'effectif du groupe, après confirmation venait à être inférieur à 25 personnes, une majoration sera envisagée.

Notre carte peut évoluer en fonction de la saison et de notre chef