



# Amestoya

ESPACE ÉVÉNEMENTIEL

offre commerciale fêtes de fin d'année 2023  
repas assis



## La location de salle

Amestoya est un espace évènementiel de 1000m<sup>2</sup> composé de 2 salles. Ces dernières peuvent être aménagées afin d'y recevoir vos assemblées générales ou réunions d'entreprises mais aussi vos cocktails ou diners assis, tout cela le même jour.

**L'avantage Amestoya :** Nos salles sont déjà entièrement décorées sur le thème des fêtes de fin d'année. Retrouvez sapins, cadeaux, mise en lumière et décors festifs pour profiter de l'esprit de Noël en toute sérénité !



Nous vous proposons également un **service traiteur haut de gamme** afin d'animer votre journée par un cocktail apéritif ou dînatoire, déjeuner de travail ou dîner de gala.

1/2 JOURNÉE SUPPLEMENTAIRE

Meharin 500,00€ H.T.

Elhina 800,00€ H.T.

**\*ESPACE D'ENVOI TRAITEUR** La salle Meharin ne possède pas d'espace d'envoi traiteur extérieur, si toutefois vous souhaitez faire appel à un traiteur extérieur, il vous faudra louer Elhina.

**CAUTION** Toute location de salle hors service traiteur impliquera une caution de 2 500,00€ à nous reverser par emprunte carte bleue ou chèque de caution.

# L'apéritif

Nous vous proposons un assortiment de bouchées salées, chaudes et froides à déguster du bout des doigts. Les recettes sont adaptées en fonction du marché et de la criée et de l'inspiration de notre Chef. Voici un exemple des pièces cocktail que nous avons pu réaliser cette année. Cette liste est non exhaustive.

Toast tapenade, œuf caille et tomates  
Magret de canard au raifort crémeux  
Opéra de saumon mi-fumé  
Tarama et thon au gingembre  
Croq'harry au jambon parfumé truffe  
Croutons beaufort et xingar  
Feuilleté duxelle de champignons  
Toast moelleux mousse de foie gras  
Wrap de truite fumée  
etc...

## Les ateliers (au choix)

**Découpe de jambon Ibaïona** et présentation de charcuterie typique à notre Pays Basque

**Découpe de saumon** label, mariné aux piments doux d'Espelette, crème fleurette, chapon de pain grillé

**Stand d'huîtres d'Arcachon** accompagnées de pain de seigle, vinaigre à l'échalote, citron, etc.. (supp. de 2€/pers)

**Stand vapeurs** Poissons et crustacés cuits à la vapeur d'algues (saumon, chipirons, crevettes, lotte, pétoncles... (supp. de 2€/pers)

## Boissons comprises

Cocktail Amestoya à l'apéritif

Vin rouge, blanc & rosé

Eaux plates et gazeuses

Jus de fruits et Coca Cola

*En option - nous consulter*  
Tireuse à bière, champagne & spiritueux





# Le Menu

Menu unique à choisir pour l'ensemble des convives

Boissons incluses - 1 bouteille de vin de propriétaire pour 3 personnes, eaux minérales et cafés

## LES ENTREES

Thon confit « en rilette », artichaut, purée d'aubergine, olives noires

Velouté de champignons sauvages en tasse, flûte de campagne, jambon, cèpes

Foie gras de canard des Landes cuit au naturel, pain aux fruits confits

Tourte de pain de campagne aux légumes grillés et médaillon de crevette à la rouille

Saumon mariné et fumé, crème curry et agrumes

## LES PLATS

Daurade étuvée au Chardonnay à la julienne de légumes et au poivre rose

Charlotte d'effiloché d'agneau au foie gras, aubergines et tomates confites, tombée de champignons de sous-bois

Suprême de canette rôtie aux noix et bacon, pommes de terre farcies

Jambonnette de volaille fermière cuisinée au cidre Basque, pommes en l'air, pomme par terre

Poisson du marché rôti, gros haricots fondants, chipirons, crème au Xérès

## LES FROMAGES

Le fromage de brebis des cols Pyrénéens, membrillo

L'assiette de 3 fromages (au choix)

## LES DESSERTS

Tarte sablée au chocolat noir, crème glacée aux noisettes

Traditionnelle bûche de Noël, crème au beurre et génoise au sirop léger

Vacherin glacé « au carré », meringues au romarin, gelée de pommes

Mont blanc glacé à la châtaigne et crème vanillé

Forêt noire, cerises du vieux garçon, glace chocolat

# Les tarifs

Nos tarifs s'entendent hors taxes et par personne incluant les boissons et le service pour 10h de travail.

## L'apéritif

8 pièces	10 pièces	12 pièces	Atelier au choix
18,00€ H.T. par pers.	21,00€ H.T. par pers.	23,50€ H.T. par pers.	3,50€ H.T. par pers.

## Le menu

Menu unique à choisir pour l'ensemble des convives

Plat + Dessert	32,50€ HT par pers
Entrée + Plat + Dessert	42,50€ HT par pers
Supp. Fromage	6,00€ HT par pers



## SERVICE SUPPLÉMENTAIRE

Au delà de 10h de travail,  
le tarif du service est de **35€ HT**  
(charges comprises)  
par heure et par serveur.

**2 serveurs (min) restent jusqu'à  
la fin de la prestation fin de  
service max 04h00 du matin.**