

ÉVÉNEMENTS

LE BON FAIT EST COMME UN BON
RAPPEL

I Ñ I G O L A V A D O

• COCINA DE EMOCIONES •

CAFÉS

5 FORMULES



Pause Café 1 - 5,00€

Café au lait
Infusions / thé
Petits gâteaux

Pause Café 2 - 7,00€

Café au lait
Infusions / thé
Mini-sandwich au jambon ou à l'omelette de pommes de terre

Pause Café 3 - 8,00€

Café au lait
Infusions / thé
Jus de fruits
Petits gâteaux

Pause Café 4 - 8,00€

Café au lait
Infusions / thé
Petits gâteaux
Mini-sandwich au jambon ou à l'omelette de pommes de terre

Pause Café 5 - 10,00€

Café au lait
Infusions / thé
Jus de fruits
Petits gâteaux
Mini-sandwich au jambon ou à l'omelette de pommes de terre

*Prix nets sans TVA (+10%)

I Ñ I G O L A V A D O

• COCINA DE EMOCIONES •

COCKTAIL

5 FORMULES



Cocktail 1 - 15,00€

3 canapés et notre sélection de vins, rafraîchissements et eau



Cocktail 2 - 20,00€

5 canapés et notre sélection de vins, rafraîchissements et eau



Cocktail 3 - 25,00€

7 canapés et notre sélection de vins, rafraîchissements et eau



Cocktail 4 - 30,00€

9 canapés et notre sélection de vins, rafraîchissements et eau



Cocktail 5 - 35,00€

10 canapés et 2 petits fours, et notre sélection de vins, rafraîchissements et eau

*Prix nets sans TVA (+10%)

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

COCKTAIL

OPTIONS AU CHOIX



CANAPÉS

Jambon ibérique
Salmorejo

Mille feuille au foie et pomme caramélisée

Mini-sandwich à l'omelette de pommes de terre
Mini-sandwich au jambon

Croquettes de béchamel (épinards, jambon ibérique et calamars)
Beignet crémeux au fromage
Asperges vertes en tempura
Artichaut frit

Toast aux cèpes
Toast à la tomate et au fromage
Riz aux champignons et aux cèpes
Mousse de pommes de terre et oeuf frit

Ajoarriero de morue
Brochette de crevettes à la sauce romesco
Rocher de cabillaud

Poivron farci de viande
Joue de veau cuite à l'étouffée et mole
Bombe Thaï
Mini-steak haché de côte de boeuf
Fideuá

PETITS FOURS

Chocolat
Tarte au fromage
Financier
Tarte aux pommes

I Ñ I G O L A V A D O

• COCINA DE EMOCIONES •

MENU I

35 €



2 HORS-D'OEUVRE

(À choisir sur la carte des options)

PLAT PRINCIPAL

(À choisir sur la carte des options, viande ou poisson)

DESSERT

(À choisir sur la carte des options)

Pain blanc manantial et pain aux graines

Vin rouge, AOC Rioja Crianza

Rosé, AOC Navarra

Vin blanc, AOC Rueda

Eau minérale

Rafraîchissements

Café

*Prix nets sans TVA (+10%)

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

MENU II

45 €



HORS-D'OEUVRE

(À choisir sur la carte des options)

POISSON

(À choisir sur la carte des options)

VIANDE

(À choisir sur la carte des options)

DESSERT

(À choisir sur la carte des options)

Pain blanc manantial et pain aux graines

Vin rouge, AOC Rioja Crianza

Rosé, AOC Navarra

Vin blanc, AOC Rueda

Eau minérale

Rafraîchissements

Café

*Prix nets sans TVA (+10%)

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

MENU III

60 €



PREMIER HORS-D'OEUVRE
(À choisir sur la carte des options)

DEUXIÈME HORS-D'OEUVRE
(À choisir sur la carte des options)

POISSON
(À choisir sur la carte des options)

VIANDE
(À choisir sur la carte des options)

DESSERT
(À choisir sur la carte des options)

Pain blanc manantial et pain aux graines

Vin rouge, AOC Rioja Crianza

Rosé, AOC Navarra

Vin blanc, AOC Rueda

Eau minérale

Rafraîchissements

Café

*Prix nets sans TVA (+10%)

I Ñ I G O L A V A D O

• COCINA DE EMOCIONES •



LES PRIX COMPRENNENT



Parking privé pour tous les assistants

Si vous prévoyez des invités pour le café, le
coût supplémentaire sera de 7 euros par personne
(dessert + café).

Nous proposons des menus adaptés: végétariens,
vegans, sans gluten, pour les personnes allergiques...

*Prix nets sans TVA (+10%)

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

HORS-D'OEUVRES

AU CHOIX



Salade de crevettes et tartare de légumes du jardin

Txangurro en salade avec émulsion de crustacés et oignon caramélisé

Salade tiède de homard à la vinaigrette de pomme verte
(supplément 15 euros)

Millefeuille de foie gras et de pomme caramélisée avec une réduction de
vinaigre de Modène
(supplément 5 euros)

Noix de saint-jacques à la plancha et fine crème aux amandes tendres

Raviolis crémeux aux champignons et aux cèpes avec des copeaux
d'amandes

Feuilleté aux poireaux et aux crevettes au jus de fruits de mer et au curry
rouge

Vol-au-vent aux étrilles

I Ñ I G O L A V A D O

• COCINA DE EMOCIONES •

POISSONS

AU CHOIX



Colin poché sur lit d'oignons caramélisés avec une sauce
aux palourdes et au moules

Pavé de morue confite à l'huile d'olive sur un lit de crème
de chou-fleur, de chou rouge et de pommes de terre

Turbot grillé au jus d'algues codium et pommes de terre
écrasées à l'huile d'olive

Thon rouge de la Almadraba grillé à la crème d'oignon
nouveau
(supplément 5 euros)

VLANDES

AU CHOIX



Tournedos grillé avec des poivrons du piquillo et un
millefeuille de pommes frites

Ragoût de joues de veau et crème de pois chiches, jus de
roquette et carottes baby

Cochon de lait rôti au four avec des mies du berger et fine
crème aux oignons nouveaux caramélisés
(supplément 5 euros)

Carré d'agneau rôti et couscous de légumes du jardin
(supplément 5 euros)

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

DESSERTS

AU CHOIX



Pain perdu caramélisé et sa glace à la Panna Cotta

Croustillant aux amandes et crème au chocolat avec glace au tiramisu

Mousse glacée à la vanille enrobée de chocolat et d'amandes

Tarte au fromage et aux fraises et sa glace au citron

Ballotin de banane fourré de parfait à la vanille et sa glace au citron

Millefeuille à la crème

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

CONTACT

Nous sommes toujours disponibles,
parce que pour nous, votre entreprise est importante.

Tel: +34.943.639.639
info@inigolavado.com

-

IRÚN / Ficoba
Av Iparralde, 43
Recinto ferial Ficoba

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •