SAMEDI 13 OCTOBRE
12H00

Service au buffet

Cocktail à l'Izarra

ENTRÉE

Assortiment de jambons et salaisons
pâtés, cochonailles et crudités

PLAT CHAUD

Axoa de veau
Pommes de terre rôties

FROMAGE ET DESSERT

Fromages & Confitures
Desserts

Vin rouge Irouléguy AOC «Gorri»
Café & digestifs

30€
Tout compris

Pierre Oteiza
éleveur - artisan

www.pierreoteiza.com

SAMEDI 13 OCTOBRE
20H00

Service au buffet

Cocktail à l'Izarra

ENTRÉE

Assortiment de jambons et salaisons
pâtés, cochonailles et crudités

PLAT CHAUD

Rôti de magret de canard
Carottes sautées

FROMAGE ET DESSERT

Fromages & Confitures
Desserts

Vin rouge Irouléguy AOC «Gorri»
Café & digestifs

30€
Tout compris

Pierre Oteiza
éleveur - artisan

www.pierreoteiza.com

DIMANCHE 14 OCTOBRE
12H00

Service au buffet

Cocktail à l'Izarra

ENTRÉE

Assortiment de jambons et salaisons
pâtés, cochonailles et crudités

PLAT CHAUD

Rôti d'échine du Kintoa AOP
Piperade

FROMAGE ET DESSERT

Fromages & Confitures
Desserts

Vin rouge Irouléguy AOC «Gorri»
Café & digestifs

30€
Tout compris

Pierre Oteiza
éleveur - artisan

www.pierreoteiza.com