

**Notre Prestation Comprend**

*Le Nappage Tissus Rond ou Rectangle, Serviettes Tissus  
, la Vaisselle, la Verrerie, la Coutellerie  
Le Matériel de Réchauffe, Kit Tendue, Personnel vacation de 9 h*

**Votre Vin d'Honneur**

*Carré Foie Gras Mangue, Pic de Bœuf au Saté  
Brochette de saint Jacques Fondue de Poireaux, Pic Tomate Mozzarella  
Pince Radis Blanc Mousse de Betterave  
Crevette en Nénuphar, Pic Magret Fumé et Pomme Acidulée  
Mille-Feuille Foie Gras Pain d'Épices, Tataki de Thon Rouge Graine de Sésame  
Pine Carotte Ricotta, Mini Cheese Burger, Vol au Vent Duxelles de Champignons  
Samoussa aux Légumes et Nem aux Bœuf, Mini Tartelette Noix et Roquefort  
(10 pièces)*

**Une Animation Inclus à Choisir**

*Soupe Champenoise, Punch Planteur  
Jus de Pomme, Pétillant de Rubarbe, Limonade  
Eau Plate et Coca Cola*

**Possibilité d'une Animation Chaude ou Froide supplémentaire**

*Minimum 35 personnes 7€00 par personnes  
Foie Gras / Mini Burger / Saint Jacques  
Jambon Serrano / Burger / Huitres / Mini Brochettes / Wok Poulet Crevettes  
(3 Pièces)*

**Votre Repas**

**Votre Entrée Froide**

*Foie Gras de Canard Chutney de Mangue et Pain Épices  
Foie Gras au Figs sur Pain Épices, Saumon Fumé Maison Mini blinis  
Tartare de Saint Jacques et Thon Rouge a la Passion et Tuile de Sésame  
Saumon Fumé Maison, Tartare de Saumon, Segment de Pamplemousses et Haddock Fumé  
Tartelette Mousse d'Asperge, Chips de Magret Fumé Radis Croquant  
Antipasti de Légumes Grillés et Burrata au Pesto de Genovese  
(Au choix)*

Où

**Votre Entrée Chaude**

*Duo de Turbot Rôti, Petit Légume du Marché Espuma de Langoustine  
Filet de Saint Pierre Poêlée, Vierge de Tomates sur Tatin de Légumes  
Noix de Saint Jacques et Médallions de Lottes, Écrasé de Topinambour sauce Armoricaïne  
Velouté de Butternuts, Graine de Courges, Foie Gras Poêlée et Petite Flute  
Saint Jacques Roti au Saté Chop Suey de Légumes Croquant au Bouillon Thai Relevé  
(Au choix)*

### Trou Normand supplément 3€00

(Sorbet Pomme calvados)  
(Sorbet Mirabelle alcool Mirabelle)  
(Sorbet Framboise alcool Framboise)  
(Sorbet Poire alcool Poire)  
(Au choix)

### Votre Plat Chaud

Le Tournedos Rosini sauce au Porto  
Ballotine de Volaille Jaune aux Cèpes et Marrons sauce Foie gras  
Grenadin de Veau Poêlée aux Morilles  
Filet Agneau laqués sauce Saté  
Filet de Bar en Écailles de Courgette Espuma de Crustacés  
Filet d'Églefin Rôtis sauce Hollandaise à l'estragon  
Filet de Sandre Poêlée sauce Vierge au Citron Caviar  
(Au choix)

### Vos Garnitures

Gratin de Pomme de Terre, Pomme Façon Grenailles Confités au Thym  
Tomate Grappe Roti, Ecraser de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive de Truffe Blanche  
Mélange Forestiers Poêlée, Poêlée de Légumes Frais de Saisons, Risotto aux Asperges  
Lingots de Polenta aux Légumes du Soleil, Ratatouille Maison, Haricots Vert Frais  
(Deux au choix)

### Assiette Fermière

Trilogie Normande  
Camembert, Pont l'Évesque, Neufchâtel  
Trilogie Auvergnate  
Fourme Ambert, Saint Nectaire, Cantal  
Trilogie Savoyarde  
Tomme, Reblochon, Abondance  
Accompagnés de Mendiants et Jeunes Pousses  
(Au choix)

### Buffet Dessert Maison

Gâteaux de Mariage  
Saveur à Définir  
Saveur Framboisier Pistaches  
Fraisier selon la saison  
Croquant Trois Chocolats  
Saveur Passion  
Saint Honorés  
(Au choix)

Pièce Montée supplément 2€00 le chou  
Minimum 120 choux  
Sujet à Définir

### Cascade de Champagne 70 Flutes

Forfait 60 euro Champagne Fournis par le Client  
Forfait 290 euro Champagne Paul Romain Fourni par le Traiteur

Café

*Vos Boissons du Repas*

*Eau Plate et Pétillante*

*Vin Blanc Chably et Vin Rouge Médoc Château Lalande*

*Possibilité autres vin à la carte avec supplément, a disposition le jour de la dégustation*

*Menu Enfants 23€00 par enfant*

*Amuse-Bouche*

*Charcuterie ou Crudité*

*Burger Maison ou Nuggets ou Poulet Roti*

*Gratin de Pomme de Terre ou Potatoes*

*Fromage*

*Dessert au Chocolat*

*Repas Prestataire 25€00*

*Plateaux Repas Froid*

*Entrée, Plat Garniture, Fromage, Dessert*

*Menu Végétarien*

*Légumes Jardinier*

*Tartare de Lentilles*

*Steak de Légumes*

*Nouille Chinoise Revisitée*

*Salade de Fruit Frais*

*Possibilité de Dégustation sur réservation*

*Repas avec Entrée Froide et Chaude supplément de 6€00 TTC*

*Déplacement Vendredi et Samedi 100€00 TTC*

*Dressage par maitre d'hôtel possibilité la veille 90€00 TTC*

*Personnel Inclus Vacation de 9h au-delà heures supplémentaire 42€00 TTC*

*Possibilité de Forfait Fermeture Minimum 350€00 TTC présent jusqu'à 1 heure après votre départ*

*Ramassage Complémentaire suite à la réception le dimanche Forfait 120€00 TTC*

*Possibilité de Location Remorque Réfrigérer 150€00 TTC le Weekend*

*Nous ne prenons pas de Droit de Bouchon*