

Notre Prestation Comprend

*Le Nappage, les Serviettes, la Vaisselle, la Verrerie, la Coutellerie
Le Matériel de Réchauffe, Personnel vacation de 8h, Pain*

Votre Vin d'Honneur

*Pic St Jacques Rôties et Fondue de Poireaux, Cylindre Mangue Foie Gras, Pince Radis Mousse Betterave,
Pic Bœuf SAT, Pic Agneau Roti à la Menthe, Balancelle Concombre et Saumon Fumé,
Mini Sablé Ananas Mousse Curry, Maki du Périgord, Pince Betterave Chioggia Mousse Pesto,
Mille-Feuille Pain d'Épices et Foie Gras, Verrine Betterave Mousse Relevé,
Cuillère Tartare de Cabillaud Crème Citronnée, Mini Cheeseburger, Mini Nems,
Gougère à l'Emmental, Vol au Vent Duxelles de Champignon
(12 pièces)*

*Soupe Champenoise et Punch Planteur
Soft (coca, jus de fruits, eau plate et eau pétillante)*

2 Animation Froide ou chaude au choix

*Charcuterie Fine, Bar à Ceviche, Bar à Huitres, Foie Gras,
Wok Crevette, Plancha Poulet Curry et Bœuf Saté, Agneau à la Menthe*

Votre Repas

Votre Entrée Froide

*Sablé Mousse d'Asperge Magret Fumé et Radis Croquant
Trilogie Nordique (Saumon Fumé, Rillettes de Cabillaud, Tartare de St Jacques à la Passion)
Mille-Feuille de Joue de Bœuf et Foie Gras Chutney d'Abricot
Trio d'Asperges et Chèvres Frais et Saumon Fumé Maison
Tartare d'Avocat relevé Crevette Sauvage et Vinaigrette à la Mangue
(Au choix)*

Ou

Votre Entrée Chaude

*Filet de Turbo Roti et sa Poêlée Primeur Emulsion de Langoustines
Médaille de Lotte au Curcuma Écrasé de Butternut au Beurre Blanc
Saint Jacques Roti au Saté Chop Suey de Légumes Croquant au Bouillon Thaï Relevé
Tatin de Légumes du Soleil Agneau confit et Jus Corsé
(Au choix)*

Trou Normand supplément 1€50

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

Votre Plat Chaud

*Carré d'Agneau en Croute d'Herbes et Jus Réduit
Pavé de Filet de Bœuf Poêlée sauce Périgourdine
Quasi de Veau confit aux Échalotes
Filet de Veau aux Morilles
Filet de Canard aux Miel d'Agrumes
Ballotine de Pintade Farci aux Cèpes et Foie Gras Jus court Crémé
Filet de Bar en Écaille de Courgette sauce Homardine
Filet de Sandre rôti Beurre Nantais à l'Estragon
Filet de St Pierre Cuit sur Peau sauce Vierge
(Au choix)*

Vos Garnitures

*Gratin de Pomme de Terre, Pomme Façon Grenailles,
Poêlée Ardéchoise, Tomate Grappe Roti, Ecraser de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive
Poêlée de Champignons Frais, Poêlée de Légumes Frais de saisons,
Écraser de Patates Douce, Brochette de Légumes Grillés, Risotto aux Champignons Noir
Cocotte de Courgettes Gratinées
(Trois au choix)*

Assiette Fermière

*Croustillant de Camembert et Pomme
Trilogie Normande Camembert, Pont l'Evêque, Neufchâtel
Trilogie Auvergnate Fourme d'Ambert, Saint Nectaire, Cantal
Trilogie Savoyarde, Tome, Reblochon, Abondance*

Buffet Dessert Maison

*Pièce Montée supplément 1€70
1 chou
Sujet à Définir*

*Gâteaux de mariage
Café /
Cascade de Macarons*

Vos Boissons

*Eau Plate et Pétillante
Vin Blanc et Vin Rouge*

Menu Enfants 19€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*

Menu Végétarien

Légumes Jardinier

Duo Tomate Mozzarella ou Tartare de Concombre

Steak de Légumes

Nouille Chinoise Revisitée

Salade de Fruit Frais

Dressage par maitre d'hôtel possibilité la veille 80€00

Personnel Inclus Vacation de 8h au-delà heures supplémentaire 40€00 HT

Frais de livraison à définir selon le lieu

Frais de ramassage le dimanche 120.00€HT

Nous ne prenons pas de Droit de Bouchon