

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

*Cœuf de Caille Revisité sur Pic, Mini Choux Niçois
Balancelle de Concombre et Saumon, Pince Radis Blanc Mousse Betterave
Pic Tomate Mozzarella, Pic Bœuf Saté,
Pic Volaille Curcuma Tomate Séchées, St Jacques Rôties et Fondue de Poireaux
Verrine Guacamole Tartare de Tomate, Verrine de Betterave et Mousse Légère,
Mini Accras de Morue, Vol au Vent Champignon, Mini Cheeseburger
Mini Tartelette Noix et Roquefort, Mini Samossa au Bœuf
(12 pièces)*

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

Animation Chaude supplément de 4€00

*Foie Gras / Mini Burger/ Saint Jacques
(3 Pièces)*

Votre Repas

Votre Entrée Froide

*Foie Gras de Canard Maison Accompagné de Figs Confites et Brioches
Foie Gras de Canard Maison et Saumon Fumé au Bois de Hêtre et
(Chutney de Mangue et Crème aux Herbes)
Assiettes Périgourdine Accompagnes Magret Fumé, Gésiers, Foie Gras sur Toast et Pignon de Pin
Trio des Mers, Saumon Fumé Maison, Tartare de Saumon, segment de Pamplemousses et Haddock Fumé
Tartare d'Avocat Relevée Crevette Sauvage et vinaigrette à la Mangue
(Au choix)*

Ou

Votre Entrée Chaude

*Trio de St Jacques au Curcuma Écrasé de Patate Douce Beurre Nantais
Pavé de Cabillaud Roti Poêlée Primeur sauce Chorizo ou sauce Homardine
Duo de Filet de Rouget au Pesto Poêlée Méridionale
Filet de Merlu sauce Hollandaise Julienne de Légume
(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

Mignon de Porc aux Deux Moutarde
Paleron de Bœuf Confit sauce Forestière
Magret de Canard au Poire Williams
Suprême de Pintade Farcie aux Cèpes
Filet de Dorade Snacké sauce Dieppoise
Dos de Cabillaud Roti à l'Estragon
Filet de Bœuf Roti sauce périgourdine
(Au choix)

Vos Garnitures

Gratin de Pomme de Terre, Pomme Façon Grenailles Roti,
Ecraser de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive, Cocotte de Courgettes Gratinées
Risotto aux Champignons, Poêlée de Légumes Frais de saisons,
Écraser de Patates Douce, Brochette de Légumes Grillés, Tomate Cerise Grappe Roti,
Poêlée de Champignons Frais, Poêlée Ardéchoise
(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€50
1 chou
Sujet à Définir

Dessert Pâtissier

Trois Chocolats, Framboisier Pistache, Bavaois Passion

Mignardise en supplément 1€00/pièces

Mini Bavaois Fruit Rouge, Mini Tarte Citron, Mini Salammbô, Mini Bavaois Passion,
Mini Éclair Chocolat, Mini Tarte Framboise

Café /

Cascade de Macarons

Vos Boissons

Eau Plate et Pétillante
Vin Blanc et Vin Rouge
Coca Cola et Jus de Fruits

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

Trou Normand 1€50 par personne

Nous ne prenons pas de Droit de Bouchon