

**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 Croustade 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€50*  
*1 chou*  
*Sujet à Définir*

*Royale Chocolats crème Anglaise, Mini Macaron, Caramel Beurre Salé,*  
*Panettone Perdu, Brunoise de Fruit et Glace Vanille*  
*Mirabelle Roti et Caramel Laitier Glace Mirabelle Artisanal*  
*Macaron Framboise Mousse Pistache et Framboise Fraiche*  
*Soupe de Fraise au Basilic sorbet Citron Vert (selon la saison)*

*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*