



MENU FESTIF

47.80€ TTC /Pers (avec service, minimum 60 pers)

Cocktail apéritif

(6 pièces /pers au choix)

Mini brioche

(Poulet tandoori, jambon Boursin, Mimosa piment d'Espelette etc....)

Toast assorti

(Thon raifort, , bun's au saumon, wrap guacamole crabe ou poulet etc....)

Amuse-bouche chaud

(Mini-hamburger, Mini hotdog, mini-bouchée au ris de veau, mini panini fromage à raclette etc....)

Tatin de foie gras aux pommes caramélisées Ou Turban de Sole à l'américaine Ou Verrine de la mer Ou à la carte

Trou normand

(Sorbet pomme, sorbet mandarine etc...)

Filet de bœuf, sauce bordelaise Ou Fondant de pintadeau forestière Ou Filet de canard aux épices douces Ou à la carte

(Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison)

Brochette quatre fromages aux fruits de saison

(Bleu, chèvre, comté, camembert)

Salades mélangées vinaigrette balsamique à l'échalote

Grand buffet de dessert

(4 au choix)

**Croustillant chocolat – Entremet Framboise passion - Croquant caramel au beurre salé - Trio chocolat – Fraisier - Cheesecake au citron et framboise - Nougat glacé coulis fraise -
Mise en place fontaine à champagne
Café, thé, sucre, mignardise,**

Duo de Petits pains (sésame, pavot)

Baguette Tradition