



MENU GASTRONOMIQUE

52,80€ TTC /Pers (Avec service minimum 60 personnes)

Cocktail apéritif

(6 pièces/pers au choix)

Mini-brioche garnie

(mimosa, poulet tandoori, jambon boursin etc...)

Toast assorti

(Thon raifort, rillette de saumon, tortillas crème de chorizo, wrap guacamol poulet etc...)

amuse-bouche chaud

(mini hot dog, mini-hamburger, Bouchée au ris de veau etc...)

Animations culinaires

(3 sortes au choix)

Foie gras poêlé sur pain raisin noix OU Gambas grillée à la plancha OU Fondue de bœuf sauce mexicaine OU Saumon fumé français sur blinis Œufs de Saumon OU Mini brochette de poulet mariné Scandinave OU Banc d'huîtres de courseulles sur mer (Pain de seigle, citron, vinaigre à l'échalote) OU Bonbon de foie gras en feuille de brick

Trilogie de saumon

Ou

Cassolette Dieppoise

Ou

A la carte

Trou Normand

(sorbet pomme, sorbet mandarine)

Filet de bœuf façon Bordelaise ou Forestière Ou Grenadin de veau en croûte d'herbes fraîches Ou Filet de Canard aux épices Douces Ou A la carte

(Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison)

Brochette quatre fromages aux fruits de saison

(comté, camembert, chèvre, bleu)

Salades Mélangées Vinaigrette Balsamique à l'échalote

GRAND BUFFET DE DESSERT (4 aux choix)

Croustillant Chocolat - Framboise Passion - Croquant Caramel Beurre Salé - Trio Chocolat - Fraisier – Cheesecake framboise et citron - - Nougat glacé coulis fraise - Fontaine de Chocolat et ses fruits frais de saison – Pièce montée Macaron

Fontaine de Champagne

Café, thé, sucre, mignardise

Duo de Petits pains (sésame, pavot)

Baguette Tradition