



## MENU TRADITION

49.80€ TTC /Pers (avec service, minimum 60 pers)

### Cocktail apéritif

(6 pièces par personne)

### **Mini-brioche**

Poulet tandoori, Jambon boursin, mimosa piment d'Espelette etc.)

### **Toast assorti**

(Thon raifort, rilette de saumon, tortillas crème de roquette, wrap guacamole crabe)

### **Amuse-Bouche Chaud**

(mini hot dog, mini-hamburger, Mini Bouché au ris de veau, mini panini poulet fromage à raclette, etc.)

### Animations Culinaires (2 au choix)

**Gambas grillées à la plancha** ou **Mini-brochette de bœuf façon teriyaki** ou **Mini-brochette de poulet mariné scandinave** ou **Foie Gras Poêlé sur Pain Raisin-Noix** ou **Banc d'huîtres de courseulles sur mer** (Pain de seigle, citron, vinaigre à l'échalote) ou **Saumon fumé français sur blinis**, **Œuf de saumon** ou **Le serrano tranché en copeaux, tranche de pain grillé, tomates confites**

\*\*\*\*\*

### **Trou Normand**

(Sorbet Pomme, Sorbet Mandarine)

\*\*\*\*\*

### **Grenadin de Veau en Croûte d'Herbes Fraîches**

Ou

### **Suprême de Poularde Farci au Foie Gras**

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 au choix)

**Croustillant Chocolat - Entremet Framboise Passion - Croquant Caramel Beurre Salé - Opéra au Chocolat - Fraisier**  
**- Cheesecake aux Framboises et citron - Fontaine de Chocolat et ses fruits frais de saison –**

### **Pièce Montée Macaron**

\*\*\*\*\*

### **Mise en place fontaine à champagne**

### **Duo de Petits Pains**

(sésame, pavot)

### **Baguette Tradition**

**Café, Thé, sucre, mignardise**