

Menu à 50 € TTC par personne

Inclus : Nappage tissu blanc, serviettes tissu blanc, service à table et vaisselle

Cocktail Apéritif

5 pièces apéritives par personne

Entrées froides

Saumon fumé maison

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits et pommes rôties

Tartare de saumon à la mangue et sa sauce aux herbes

Saucisson de saumon aux petits légumes

Tarte fine crème d'avocat, crevettes sauce cocktail et saumon fumé maison

OU

Entrées chaudes

Bavarois de filet de rouget et Saint-Jacques, brunoise de légumes crème de fenouil

Cassolette de fruits de mer et Saint-Jacques au beurre blanc et fondue de poireaux

Ravioles de langoustines sauce américaine

Mille-feuille de boudin blanc confit d'oignons sauce au foie gras

Trou Normand

Sorbet et eau-de-vie

Plat Principal (au choix)

Demi magret de canard sauce à l'orange

Suprême de volaille jaune sauce au cidre

Fondant de veau sauce aux morilles

Filet mignon de porc sauce au maroilles

Dos de lieu noir sauce aux coques

Pavé de saumon en croûte d'herbes, sauce beurre blanc

Garnitures

Un féculent et un légume vert de saison accompagnent chaque plat

Fromage

Plateau de 4 fromages affinés, accompagné de salade

Dessert

2 mignardises au choix par personne

Boisson chaude

Café ou thé

Un menu élégant et raffiné parfait pour vos événements. Le prix inclut le service et la mise en place soignée.