



*Proposition de menu à l'attention des Mairies, C.C.A.S,
Associations, pour repas d'anciens et autres manifestations*

*Le Cocktail de bienvenue ou le Kir pétillant cassis
et ses Amuses-bouches*

*Opéra marbré au foie gras et morilles, gelée de cassis ou
Lingot de nougat de foie gras au porto et briochin ou
Terrine de foie gras de canard aux fruits exotiques et brioche chaude ou
Terrine de gibier (ou canard) cloutée au foie gras et noisette ou
Cœur de saumon fumé maison aux asperges vertes ou
Duo de saumon fumé maison et jambon fumé ou
Médaille de saumon en Bellevue à la parisienne ou
Terrine de la Mer au crabe et coquilles St Jacques, sauce cocktail*

*Turban de filet de sole aux coquilles St Jacques ou
Turban de filet de rouget aux queues d'écrevisses safranées ou
Dos de cabillaud aux croquants de petits légumes ou
Suprême de dorade à la niçoise ou
Pavé de merlu blanc étuvé de concombres, sauce nantaise ou
Pavé de hoky à la crème d'ail doux ou
Filet de perche à la fondue de poireaux ou
Jambon braisé, forestière au Cidre ou
Cassolette de fruits de mer aux coquilles St Jacques et son feuilleté graine de pavot*

Sorbet pomme verte (alcool fourni par le client)

*Tournedos de filet de bœuf sauce Rossini ou
Tournedos de canette farce fine aux poires et poivre vert ou
Tournedos de canard à l'orange ou
Suprême de volaille jaune au coulis de morille ou
Fondant de veau aux champignons royaux, crème de sauge ou
Civet de biche grand veneur en cocotte ou
Délice de pintade désossée sauce Rossini ou
Médaille de pintadeau vallée d'Auge ou*

Emincé de bœuf braisé à la bourgeoise (champignon, lardons, oignons grelots)

Garnitures à définir selon saison





La Salade de saison à l'estragon

~

*Brochette de fromages, pain aux noix et boule de raisin ou
Marmite de Camembert chaud au cumin*

*Tarte des Demoiselles Tatin chaude et quenelle de glace vanille ou
Demi ananas frais en surprise ou
Délice de poires caramélisées, crème anglaise au Grand Marnier ou
Croustillant de chocolat lacté caramel et son parfait glacé au café ou
Verrine de délices aux fruits exotiques et son croustillant ou
Moelleux aux fruits rouges et coulis de framboise*

Le café et sa bouchée chocolat maison

Vins et eau à volonté :

Chardonnay blanc

Bordeaux rouge

Eau minérale

La prestation comprend :

Service vaisselle, camionnage

Menu, vins, apéritif, pain

Nappage, serviettes, chandelier

Choix de composer un menu de 2 plats ou 3 plats à votre guise

Prix TTC par personne selon menu : de 35 à 45 €

*Vous êtes invités dans notre salle espace traiteur pour tout devis
personnalisé, selon votre budget*

