



*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*

