

MENUS

MENU N°10 à 18,04 € par personne (exemple pour 10)

Coquille de saumon
Jambon à l'os en croûte sauce madère
1/2 tomate à la provençale
Fagot de haricots verts
Salade à l'huile de noix
Tarte aux fruits mélangés entière

MENU N°11 à 21,41 € par personne (exemple pour 10)

Terrine de saumon aux noix de st Jacques
Suprême de pintade aux cèpes
Godet de gratin dauphinois
1/2 tomate aux cèpes
Salade à l'huile de noix
Roue de Brie
La Caroline(pièce montée avec éclair au chocolat)

MENU N°12 à 22,81 € par personne (exemple pour 10)

Tartare de thon et d'avocat
Confit de porc aux morilles
Pomme de terre salardaise
1/2 tomate à la provençale
Salade à l'huile de noix
Roue de Brie, Tomme Blanche, chèvre
Entremets caramel poire

MENU N°13 à 26,76 € par personne (exemple pour 10)

Médailillon de saumon sauce verte(coupé en 10 tr.)
Salade paysanne
Cuisse de canard farcie aux cèpes
Godet de gratin dauphinois,fagot d'haricots verts
Salade à l'huile de noix
Roue de Brie, chèvre, tomme blanche
Forêt noire

MENU N°14 à 28,39 € par personne (exemple pour 10)

Magret de canard farci au foie gras

Feuilleté aux noix St Jacques

Escalope de saumon à la nage

Godet de riz

Pomme de terre safranée

Salade à l'huile de noix

Plateau de fromages affinés

Le Truffé au chocolat

MENU N°15 à 37,10 € par personne (exemple pour 10)

Foie gras de canard à la confiture d'oignon

Attelets de lotte à la provençale

Grenadin de veau sauce aux morilles

Godet de gratin dauphinois fagot d'haricots

Salade de saison à l'huile de noix

Plateau de fromage affiné

Charlotte à la framboise

POUR VOS BANQUETS OU MARIAGES
BUFFET D'ENTREE N°32 AVEC PLAT CHAUD
60,12 € par personne (exemple pour 100)

APÉRITIF : 6,91 € (6 pièces par personne + cacahuètes)

2 Pains surprises 40 sandwichs saumon fumé

2 Pains surprises 40 sandwichs jambon cru

140 Canapés assortis(*sur présentation*)

100 Mini attelets aux noix de Saint Jacques

100 Mini croissant à la tomates

100 Pain d'épice au foie gras et confiture d'oignon

Cacahuètes , pistaches , olives etc.

(BUFFET d'entrée avec plat chaud servi à l'assiette)

32,52 €par personne

Marquise de jambon cru avec charcuterie

Médaille de Sandre sauce verte (*Coupé en 100 tranches*)

Salade bariolée au fromage blanc

(Concombre, radis, tomate,carotte, radis noir, fromage blanc, crème)

Salade de pâte à la julienne de viande

(Pâte, blanc de poulet, tomate, mayonnaise, crème, curry)

Salade de méchouis au thon

(tomates, courgettes, oignons,thon, huile d'olive, vinaigrette

Grenadin de veau sauce aux morilles

Et ses petits legumes tournés

Salade de saison à l'huile de noix

Plateau de fromage affiné

Pièce montée (4 choux par personne)

Framboisier

Gâteau au chocolat

(*sur présentoir en cascade avec scintillants*)

Pain de campagne coupé

Café (*cafetière , sucre , chocolat*)

MATÉRIELS: 13,08 € par personne

Tout le matériel nécessaire pour l'apéritif et le repas

(*Avec les nappes et serviettes en tissu sauf appareils de chauffe*)

SERVICE :7,60 € par personne

Mise en place assuré par 6 Maîtres d'Hôtel

(*de 18 H à 24 H*) (*Heure supplémentaire 20 € jour, 25€ nuit*)

**POUR VOS BANQUETS OU MARIAGES
REPAS SERVI A L'ASSIETTE N°33
59,45 € par personne (exemple pour 100)**

VIN D'HONNEUR : 8,35 € (10 pièces par personne)

2kg de Petits fours feuilletés (70 au kg environ)(chaud)
1 Plaque de pizza 40x60 coupé en 80 parts
100 Pruneaux bacon à la normande
2 Pains surprise de 40 sandwichs cochonnaille
2 Attelets de melon jambon de Bayonne (40 piques)
140 Canapés assortis (sur présentation)
100 Carpaccio de saumon à l'aneth
1 Pyramide de mini légumes (80 piques) avec ses sauces
200 Petits fours sucrés assortis (sur présentation)

REPAS : 30,42 € (Repas servi à l'assiette)

Feuilleté aux noix de St Jacques
Aiguillette de canard farçi aux foie gras sauce aux cépes
Pomme salardaise aux cépes, fond d'artichaut en duxelles.
Salade de saison à l'huile de noix
Roue de brie, chèvre,
Pièce montée (4 choux par personne)
Fruiter aux Poires
Gâteau au chocolat
(sur présentoir en cascade avec scintillants)
Pain de campagne coupé
Café (cafetière , sucre , chocolat)

MATERIELS : 13,08 € par personne

Tout le matériels nécessaire pour le vin d'honneur et le repas
(Avec les nappes et serviettes en tissu compris)(sauf appareil de chauffe)

SERVICE : 7,60 € par personne

Mise en place assuré par 6 Maîtres d'Hôtel(de 18h à 24h)
(Heure supplémentaire 20 € jour, 25€ nuit)