

## Repas chaud N°1

Votre Cocktail : 6 gourmandises par personne

### Les froids :

Croustille de rillettes d'oie  
Brioche au foie gras  
Cake salé au chorizo

### Les chauds :

Vol au vent à la volaille  
Parmentier d'andouillette  
Gougère au comté

### Entrée Froide

Le duo de la mer  
ou Le jambon à la rostchild  
ou Le bavarois aux fruits de mer

### ou Entrée chaude

La Cassolette du pêcheur  
ou Le turban de filet de sole aux crustacés  
ou Le dos de saumon à la crème de poireaux

### Sorbet au choix

### Plat chaud accompagné de légumes assortis

Le fondant de pintade crème de cèpes  
ou La noix de jambon braisée sauce champagne  
ou La pièce de boeuf sauce bordelaise  
ou La noix de veau braisée à la tomate confite

### Salade et fromages

La salade verte au vinaigre de framboise  
accompagné d'un croustillant de brie aux poires  
ou du trio de fromages Normands

### Petit pain de table et baguette

Menu à 26.00 € TTC par personne dont TVA 10% (sans alcool)

Livraison comprise avec cuisinier sur place à partir de 50 adultes

Tarif en vigueur jusqu'au 01/10/2016