

Repas chaud : N°2

Votre cocktail : 6 gourmandises par personne

Les Froids:

Croustille Rillettes de Canard
Oeuf de Caille sur le plat
Cannelé salé au Légumes

Les Chauds

Vol au vent à la volaille
Parmentier de Lapin
Mini Hamburger

Entrée Froide

L'assiette Terre et Mer
ou Les Spécialités de Foie Gras

ou Entrée Chaude

Le Suprême de Flétan sauce Champagne
ou Cassolette de Noix de St Jacques
ou Turban de Filet de Sole Sauce Homardine

Sorbet au choix

Plat Chaud accompagné de Légumes Assortis

Cuisse de Canard Confite
ou Suprême de Pintade Sauce Normande
ou Le Tournedos de Filet de Boeuf aux Herbes
ou La Noix de Veau Braisée à la Crème de Cèpes

Salade et Fromages

La Farandole de Salades accompagnée
de son Trio de Fromages Normands
ou son Plateau de Fromages

En suppl : Buffet de Desserts + 5.00 €

Petit Pain de table et Baguette

Menu à 33.00 € TTC par personne dont TVA 10% (sans alcool)

Possibilité de menus pour les enfants à partir de 12.00 €

Livraison comprise avec cuisinier sur place à partir de 50 adultes