

**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