

VIN D'HONNEUR

16,50€

(Boissons + 5 petits
fours + 1 verrine,
avec service)

19,00€

(Boissons + 7 petits
fours + 1 verrine,
avec service)

-2,00€

Sans service

PETITS FOURS CHAUDS

- Roulé andouille
- Quiche Lorraine
- Croûtons au lard
- Mini kebab
- Palmito au saumon
- Croûton rilette de canard à la framboise
- Croque-Monsieur saumon & épinards
- Croque-Monsieur à la tomme de Savoie
- Feuilleté boudin compote
- Mini burger canard
- Briochine d'escargot

PETITS FOURS FROIDS

- Toast crevette
- Toast jambon cru
- Toast saumon fumé maison
- Wraps saumon fumé
- Wraps jambon fromage
- Brochette crevette / Tomate / Ananas
- Pain d'épices Fourme d'Ambert et noix
- Navette rilette de saumon
- Briochine foie gras confiture d'oignons

VERRINES

- Tartare de saumon, crème de cresson
- Concassée de tomates & mozzarella au pesto, lanières de jambon cru
- Tartare de noix de Saint Jacques aux herbes Mousse de betteraves
- Guacamole d'avocat, concassée de tomates basilic, crème citronnée

Prix pour 2 prestations, (minimum de 50 personnes)

BOISSONS :

- Crémant de Loire (2 verres/pers...flûte de 12cl) ou Cocktail « Camélia »
- Softs : jus d'orange, coca-cola, eaux plates et gazeuses
- Option : jus de fruits frais minute avec présentation (2.50€ par per)
- Droit de bouchon : 5.00€ si vin fourni par le client

CARTE

<i>40,00€</i> MENU À 40,00€	<i>45,00€</i> MENU À 45,00€	<i>50,00€</i> MENU À 50,00€	OPTION
<i>Plat</i> <i>Fromage</i> <i>Dessert</i> <i>Sans boisson</i>	<i>Assiette de mise en bouche</i> <i>Plat</i> <i>Fromage</i> <i>Dessert</i> <i>Sans boisson</i>	<i>Entrée</i> <i>Plat</i> <i>Fromage</i> <i>Dessert</i> <i>Sans boisson</i>	5,00€ : Assiette de mises en bouche (3 chauds/3 froids) 3,00€ : Trou normand (pomme, poire ou mandarine)

ENTRÉES

- Assiette Fraicheur (melon, jambon cru, avocat, crevettes, saumon fumé, glace Porto)
- Assiette Terre et Mer (Foie gras, magret de canard, gésiers, tartare aux 2 saumons, crème d'Asperges) (**supl. 2.00€**)
- Mille-feuille de Sarasin de cabillaud, petits légumes, crème ciboulette
- Terrine froide maison de saumon et Saint Jacques, crème d'asperges, endives à la Provençale, dos de julienne sauce Noilly Prat, brunoise de légumes au basilic
- Dorade grillée, beurre de cresson, julienne de légumes
- Filet de sandre, beurre blanc
- Foie gras maison et ses toasts (**supl. 3.00€**)
- Feuilleté Terre et Mer aux piments d'Espelette (joues de sandre et escargots à la Provençale)
- Dos de cabillaud saveur brandade de morue, sauce aux poivrons doux
- Duo de limande Sole Tropicale et Saint Jacques, sauce Côteaux d'Aubance
- Filet de perche, fondue de poireaux, flan de légumes

PLATS

(Accompagnés d'un assortiment de légumes)

- Fondant de porc à l'Aigre Doux ou sauce tartiflette
- Joues de porc confites sauce forestière
- Ballotine de volaille aux morilles sauce Porto
- Tournedos de joues de bœuf (France) aux pleurotes de Froid Fonds
- Confit de canard du Maine, pomme à l'ail, sauce poivre
- Faux filet Rôti, sauce poivre (France) ou Marchand de vin
- Quasi de veau, sauce pleurotes de Froid Fonds (France)
- Magret de canard aux fruits rouges
- Noisette d'agneau (France ou N-Z) (**supl. 3.00€**)
- Lotte à l'Américaine
- Pavé de Veau (France)
- Tournedos de filet de bœuf, sauce périgourdine (**supl. 5.00€**)
- Cuisse de canard à l'orange ou champignons

Vaisselle commandée par nos soins à la charge du client (entre 4,50€ et 6,50€)

Pour les personnes en supplément pour le dessert :

- 7,50€ 1 verre de vin + 1 dessert + 1 café

Frais de déplacement : 1,50€ du km.

Règlement le jour même

CARTE

FROMAGES

- Vieux pané chaud
- Brochette de fromages et raisins

DESSERTS

- Crème Brûlée saveur vanille
- Fraise Melba
- Tiramisu aux fruits rouges ou café
- Sablé framboises & oranges – crémeux Yuzu
- Brioche perdue aux pommes, marmelade d'oranges et glace vanille
- Tarte fine sucrée aux pommes saveur glace caramel
- Croquant aux trois chocolats
- Omelette norvégienne Rhum Raisins
- Délice Mayennais
- Entremet Gianduja, tutti fruttati à la passion
- Fraisier ou Framboisier
- Assiette gourmande (3 desserts), **suppl. 2,00€**
- Mini pièce montée (4 choux), **suppl. 3,50€**

Possibilité selon vos souhaits : Opéra, Forêt Noire, Tarte tatin, Saint Honoré.

Sur demande une carte de desserts de chez « ID Sucrée » peut vous être proposée.

COMPRIS DANS LE PRIX



Mise en place
la veille



Nappage
(cellusoft)



Service



Pains



OPTION : Nappage tissu **supl.1.00€** par personne

FORFAIT BOISSON

15,00€ tout compris

10,00€ vin rouge et vin dessert

13,00€ sans vin blanc

13,00€ sans apéritif

Formule service boisson (eaux et vins fournis par le client) + boissons chaudes fourni par nos soins
5.00€ par personne



Crémant de Loire ou cocktail Le Camélia



Sauvignon ou Chardonnay ou Côte de Gascogne



Saint Nicolas de Bourgueil ou Bordeaux Château Les Serres



Vin de dessert :
Crémant de Loire ou Côteaux de l'Aubance



Café, Thé