

VIN D'HONNEUR

18,50€

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

20,00€

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

-2,00€

Sans service

PETITS FOURS CHAUDS

- Quiche saumon poireaux
- Quiche Lorraine
- Croûtons au lard
- Mini kebab
- Roulé feuilleté d'andouille artisanale de Vire
- Quiche curry dinde
- Mini bouchée brandade de morue
- Croque-Monsieur jambon Italien aux herbes
- Mini bouchée à la reine
- Mini burger canard
- Briochine d'escargot

PETITS FOURS FROIDS

- Toast crevette
- Toast jambon cru
- Toast saumon fumé maison
- Wrap's saumon fumé maison
- Wrap's jambon fromage
- Cake au thon
- Cake lardons et reblochon
- Navette rillette de saumon

VERRINES

- Tartare de saumon, crème à la ciboulette
- Concassée de tomates & mozzarella au pesto, lanières de jambon cru
- Tartare de Saint Jacques mousse de betteraves
- Concassée de tomates, betteraves et choux fleur

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 (2.80€ par pers.)
- Droit de bouchon : 5.00€ si vin fourni par le client

CARTE

42,00€

MENU À 42,00€

*Plat
Fromage
Dessert*

Sans boisson

49,00€

MENU À 49,00€

*Assiette de mise en bouche
Plat
Fromage
Dessert*

Sans boisson

55,00€

MENU À 55,00€

*Entrée
Plat
Fromage
Dessert*
Sans boisson

OPTION

6,00€ :

Assiette de mises en bouche (3 chauds / 3 froids)

3,50€ :

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 truite, beurre blanc
- Foie gras (IGP) maison et ses toasts (**supl. 5.00€**)
- 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)

- Noisette de Porc sauce tartiflette
- Joues de porc confites sauce forestière
- Ballotine de volaille aux morilles sauce Porto
- Confit de canard maison, pomme à l'ail, sauce poivre
- Faux filet Rôti (France), sauce poivre ou Marchand de vin
- Quasi de veau, sauce pleurotes (France)
- Magret de canard aux fruits rouges
- Noisette d'agneau (France ou N-Z) (**supl. 3.50€**)
- Lotte à l'Américaine
- Pavé de Veau (France)
- Tournedos de filet de bœuf, sauce périgourdine (**supl. 5.00€**)
- Cuisse de canard à l'orange

Vaisselle commandée par nos soins à la charge du client (entre 5,50€ et 7,50€)

Pour les personnes en supplément pour le dessert :

- 8,50€ 1 verre de vin + 1 dessert + 1 café

Frais de déplacement : 2,50€ du km.

Règlement le jour même

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 frutti à la passion
- Fraisier ou Framboisier
- Assiette gourmande (3 desserts), **supl. 2,00€**
- Mini pièce montée (4 choux), **supl. 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.2,00€** par personne

FORFAIT BOISSON

17,50 € tout compris

12,50€ vin rouge et vin dessert

15,50€ sans vin blanc

15,50€ 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