

Menu à 42.40€

Tartare de saumon et son coulis aux herbes fraîches
Gâteau de lapereau et sa confiture d'oignons
Terrine de légumes et son coulis de tomate

Marmite du pêcheur
Filet de loup a la crème de citron
Saumon demi fumé au vieux vinaigre d'Orléans (martin Pouret)

Suprême de pintade confisé au foie gras
Magret de canard aux morilles (+1 Euros)
Jarret d'agneau confit aux essences de romarin
Assortiment de légumes

Assortiment de fromages et salade verte

Charlotte aux poires et son coulis de framboise
Délice normand
Fraisier (en saison)

Pain et café

- Ce devis comprend : le service, le matériel, le nappage tissus

Menu à 44.00 €

Salade de pintadeau au vinaigre de framboise
Foie gras de canard et son chutney d'abricots, pain aux 5
céréales

Salade de homard et sa vinaigrette tiède (+6€)

Navarin de homard aux agrumes

Feuilleté de Saint Jacques aux petits légumes

Filet de bœuf aux morilles (+1€)

Tournedos de filet mignon de veau sauce périgourdine
(+1.50€)

Filet de canette au miel et aux épices de colombo

Suprême de pintadeau confit au foie gras de canard

Assortiment de fromage et sa salade verte

Croquant au chocolat

Salade de fruit frais et sa glace vanille

Dessert gourmand (mini crème brûlée, salade de fruit frais,
macaron, choux caramel, mousse au chocolat) (+1.90€)

- *Ce devis comprend : le pain, le café, le service, le nappage et la verrerie.*
- *Tous nos plats sont accompagnés de pleurotes, tomate à la provençale, et d'un gratin normand*

Menu à 44.70€

Assiette de trois saumons et sa sauce à la moutarde Meaux

Pressée de pintadeau maraîchère

Foie gras de canard et son pain aux 5 céréales

Dos de sandre au vinaigre xérés

Navarin de homard aux agrumes

Feuilleté de saint jacques aux petits légumes

Filet de bœuf aux morilles

Tournedos de filet mignon de veau façon périgourdine (+ 1.50 Euros)

Filet de canette aux épices douces

Noisette d'agneau à la fleur de thym

Assortiment de légumes

Salade verte cocktail

Assortiment de fromages

Feuillantine au chocolat

Framboisier (en saison)

Nougat glacé et son coulis aux abricots

Pain et café

- *Ce devis comprend : le pain, le café, le service, le nappage et la verrerie.*

Menu à 45.30 €

Salade de pintadeau au vinaigre de framboise
Salade de homard et sa vinaigrette tiède + 6 Euros
Foie gras de canard et son pain aux 5 céréales + 3 Euros
Navarin de homard aux agrumes + 3 Euros
Feuilleté de saint jacques aux petits légumes

Filet de bœuf aux morilles
Tournedos de filet mignon de veau façon périgourdine (+ 1.50 Euros)
Filet de canette au miel et aux épices de colombo
Noisette d'agneau à la fleur de thym
Assortiment de légumes

Assortiment de fromages
Salade verte

Dessert gourmand
(mini crème brûlée, salade de fruits frais, 1 macaron, 1 choux au
caramel, mousse au chocolat (+1.00)
Salade de fruits frais et sa glace vanille
Croquant au chocolat

- *Ce devis comprend : le pain, le café, le service, le nappage et la verrerie*
 - Location table ronde 150 de diamètre 9.15 € pièce
 - Location table ronde 180 de diamètre 12.00 € pièce
 - Location table rectangle 10.15 € pièce
- Des modifications sont possibles, nous consulter

Buffet et plat chaud n°1

Buffet d'entrées froides

Cascade de crudités variées

Duo de sandre et saumon

Gâteau de lapereau et sa confiture d'oignons

Tomate confite, mozzarella, basilic

Terrine de légumes et son coulis de tomates fraîches

Plat chaud servi à table (au choix)

Tournedos de mignon de porc au lard paysan

Filet de bœuf aux morilles (+ 2 Euros)

Noisette d'agneau à la fleur de thym (+ 2 Euros)

Jambonnette de poulet fermier aux langoustines

Assortiment de légumes

Salade verte cocktail et son assortiment de fromages

Desserts (au choix)

Cascade de fruits rouges et son coulis au bordeaux

Craquant au chocolat

Délice normand et sa crème anglaise

Pain et café

42.00 € / personne

Buffet et plat chaud n° 2

Buffet d'entrées froides

Cascade de crudités variées

Melon et son jambon sec

Terrine de légumes et son coulis de tomates fraîches

Médaille de saumon frais

Gâteau de lapereau et sa confiture d'oignons

Plat chaud servi à table (au choix)

Cuisse de canette au miel et aux épices de colombo

Suprême de pintadeau confise au foie gras de canard

Jarret d'agneau aux essences de romarin

Médaille de filet mignon de veau façon périgourdine (+2€)

Assortiment de légumes

Salade verte cocktail et son assortiment de fromages

Desserts (au choix)

Charlotte à la framboise et son coulis

Bavarois poire caramel et sa crème anglaise

Salade de fruits frais et sa glace vanille

Pain et café

42.00€ / personne.

Brunch

Mini pain au chocolat, mini croissants, baguettes

Confiture, beurre

Jambon blanc, œuf, bacon à la plancha

Assortiment de salade composée (pour 100pers)

Brie de Meaux

1 tartelette poire amande

1 tarte aux pommes

Pain de campagne

Prix : 12.00€ TTC / personne

- Ce devis comprend la verrerie, le nappage et le service

Menu enfants

Petite assiette (macédoine de légumes, œuf dur, jambon blanc)

Filet de poulet ou rôti de bœuf / pommes de terre Lyonnaise

Glace

Prix : 15.50 € / enfant T.T.C