

## Menu à 39.00€

### Amuses Bouches

*Pic Bœuf Saté, Pic st Jacques aux Herbes, Pic Mozzarella,  
Bouchées Mangue Foie Gras, Accras de Morue Créole, Vol au Vent Champignons,*

### Entrées Froides

*Saumon Fumé Maison, Mini Blinis et Crème aux Herbes  
Tartelette Mousse de Chèvre, Chips de Magret Fumé et Radis Croquants  
Tartare Avocat Tomate Confitée crème de Vinaigre de Mangue  
(une au choix)*

### Entrées Chaudes en option 8€50

*Dos de Cabillaud Rôtis, poêlée primeur, sauce champenoise  
Effilochées de Paleron de Veau sur Rosasse de Pomme de Terre et Jus Corsé  
Filet de Merlu Poêlée sur Tatin de Légumes du Soleil sauce Homardine  
(Au choix)*

### Plats Chauds

*Sauté de Veau façon Carbonnade  
Suprême de Volaille sauce Estragon  
Filet Mignon de Porc aux 2 Moutardes  
(Au choix)*

### Vos Garnitures

*Gratin Dauphinois  
Ecrasé de Pomme de Terre  
Purée de Patate Douce  
Poêlée de Légumes Frais  
Flan de Courgettes  
Demi Tomates à la Provençale  
(2 au choix)*

### Vos Fromages

*Brie, Chèvre, Camembert, Tome, St Nectaire, Beurre*

### Desserts

*Framboisier  
Fraisier  
Saveur Passion  
Saveur Trois Chocolats Croquant  
Saint Honorés  
Pièce Montée 2€50 le chou  
(Au Choix)*

## **Menu à 46.00€**

### **Amuses Bouches**

*Pic Bœuf Saté, Pic st Jacques aux Herbes, Pic Mozzarella,  
Bouchées Mangue Foie Gras, Accras de Morue Créole, Vol au Vent Champignons,*

### **Entrées Froides**

*Trio des Mers, Saumon Fumé, Hadock, Tartare de Saumon, Crème aux Herbes  
Tartelette Mousse d'Asperge, Chips de Magret Fumé et Radis Croquants  
Foie Gras de Canard maison Porto et Cognac Chutney de Mangues et Brioche  
(une Au choix)*

### **Entrées Chaudes en option 8€50**

*Dos de Cabillaud Rôtis, Poêlée Primeur, sauce Champenoise  
Effilochées de Paleron de Veau sur Rosasse de Pomme de Terre et Jus Corsé  
Filet de Merlu Poêlée sur Tatin de Légumes du Soleil sauce Homardine  
(Au choix)*

### **Plats Chauds**

*Magret de Canard Sauce Poivres  
Mignon de Veau sauce Bolets  
Filet de Bar Poêlée sauce Armoricaïne  
Filet de Bœuf Poêlée sauce Périgourdine  
(Au choix)*

### **Vos Garnitures**

*Gratin Dauphinois  
Ecrasé de Pomme de Terre  
Purée de Patate Douce  
Poêlée de Légumes Frais  
Flan de Courgettes  
Demi Tomates à la Provençale  
(2 Au choix)*

### **Vos Fromages**

*Brie Meaux, Chèvre Cendré, Camembert Fermier, Cantal Jeune  
Beurre*

### **Desserts**

*Framboisier  
Fraisier  
Saveur Passion  
Saveur Trois Chocolats Croquant  
Saint Honorés  
Pièce Montée 2€50 le chou  
(Au Choix)*

### Options Matériel

*Location Vaisselle 8 pièces / 2€50 par personne*

*Location étuve /90€00*

*Location Chaise 3€50 unité*

*Location Table à partir de 12€00 unité*

*Location Nappe à partir de 12€00 unité*

*Remorque Réfrigérateur 100€00 la journée*

### Option Personnel

*Serveur vacation de 7 heures / 245€00*

*Vacation de 8 heures /280€00*

*Heure supplémentaire / 55€00*

*Frais de Livraison Minimum 80€00*