

MENU GROUPE 19€/CONVIVES

HORS BOISSON (mini 30 personnes)

Terrine aux 3 poissons

Terrine de campagne

Œufs mimosa

Emincé de volaille à l'estragon riz basmati et
carotte au cidre

Dos de colin à la provençale ratatouille maison et
pommes vapeur

Tarte aux pommes

Marbré poire chocolat et crème anglaise

Tarte au citron

MENU GROUPE 21€/CONVIVES

Hors boisson (mini 30 personnes)

Assiette de jambon de pays et crudité

Terrine de saumon et ces toast

Salade de chèvre chaud

Aile de raie à la crème riz basmati et carotte vichy

Roti de boeuf servi saignant sauce au poivre

haricots vert et galette de pommes de terre

Tarte Normande tiède

Fraisier ou framboisier selon saison

Tarte aux poire sauce chocolat

MENU GROUPE 25€/CONVIVES

hors boisson (mini 30 personnes)

Terrine de St Jacques et ces toast

Tatin d'andouille sur nid de salade

Salade de gésiers

Roti d'agneau au jus , galette de pommes de terre
et flageolet

Saumon sauce pêcheur , riz basmati et fondu de
poireaux au curry

Camembert et sa salade verte

Tarte tatin et crème fraîche

Assortiment gourmand (5 mignardise)