

**Service départ cuisine,
pas de dressage de table ni de service en salle
(si la salle n'a pas de vaisselle, nous devons la louer)**

buffet d'entrées & plat chaud à l'assiette

Repas à 30,00 €

*pêche au thon
1/2 tomate -crevettes
terrines maison
duo de charcuteries
4 crudités*

*filet de poulet farci aux
tomates confites
polenta crémeuse*

dessert à l'assiette

Repas à 35,00 €

*bavarois de poisson en bicolore
saumon rose en belle-Vue
jambon fumé et fruit de saison
terrines de Canard à l'orange
4 crudités*

*filet pur de Porc en croûte d'herbes,
gratin Dauphinois & Poêlée de Légumes*

dessert à l'assiette

Repas à 40,00 €

*buffet d'entrées :
mousse d'asperges & Saumon fumé
verrine de crevettes & avocats
taboulé de thon à l'huile piquante
chaud froid de volaille
carpaccio de bœuf
aux copeaux de Parmesan
5 crudités*

*Suprême de Pintadeau,
gaufre de pomme de terre
& légume de saison*

gâteau de circonstance



Repas à 45,00 €

*buffet d'entrées :
tartare de saumon frais en habit fumé
crabe et avocats à la pulpe d'orange
brochette de gambas et ananas
melon jambon en pyramide
capilotade de volaille
5 crudités*

plat

*Mille feuille de veau aux épinards et
provolone ou aux aubergines et poivrons
pâtes fraîches*

gâteau de circonstance

