

Menu Classique

3 plats 42,00€

Menu Classique 2 plats 37,00€

(Avec la boisson)

Entrée
Froide

Salade Périgourdine

Ou

Salade du Pêcheur au Saumon Fumé

Ou

Terrine Maison et son Foie Gras de Canard

Ou

Duo Foie Gras de Canard et Saumon Fumé

Entrée
Chaude

✧
Coquille Saint Jacques a la Bretonne, et sa Croustade

Ou

Dos de loup et sa brochette de Saint Jacques

Ou

Panier de Ris de Veau aux Morillons à la Crème

Viande

✧
Cuisseau de Veau à la forestière, et ses légumes, gratins.

Amené en salle, flambé devant les convives.

Ou

Filet de Boeuf en croute

✧

Fromage Blanc ou Sec

✧

Farandole de Desserts

Et la pièce montée des mariées

✧

Vins Blanc, Rosé, Rouge.

Eaux Minérales, Café

Menus Mariages

Vins à déterminer

2bouteilles 75 cl / 6 pers

À choisir parmi:

Côtes du Rhône St Julien AOC

Blanc Rosé et Rouge

Bourgogne Aligoté Blanc AOC

Bourgogne Rouge AOC

Côtes de Provenances Rosé AOC

Bordeaux Beau Mayne AOC

Blanc et rouge

Menu Buffet

Viande chaude

42,00€

(Avec la boisson)

Le buffet Hors d'oeuvre:

Foie gras de Canard

Saumon Fumé

Assortiment de crudités

Assortiment charcuterie

Poisson Froid en Bellevue

Terrine maison

Marquise en jambon

La viande chaude

Cuisseau de Veau à la forestière, et ses légumes, gratins.

Amené en salle, flambé devant les convives.

Ou

Filet de Boeuf en croute

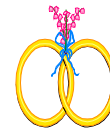
Pour Finir

Fromage Blanc ou Sec

✧

Farandole de Desserts

Et la pièce montée des mariées



Les points communs de ces repas:

Accueil des Mariés avec le verre de pétillant et ses amuses bouches servi à table

Trou normand supp 2€

On peut remplacer la Farandole des desserts par un Entremet des Mariés, Traditionnel ou Glacé, servi avec 2 choux Caramel

Le champagne est amené par vos soins, droit de bouchon 3,50€

Nous sommes à votre écoute pour toute autre suggestion

Merci de nous faire confiance depuis près de 40 ans!!