

Menu «Fine bouche»

40.00€ TTC /pers

Entrée servis en buffet

Cocktail de crevettes
Terrine de poissons
Ballotin de saumon
Terrine de canard aux raisins
Possibilité de charcuterie et viande froide
Buffet de salades à choisir...

Trou Normand :
(parfum à choisir)

Ballotin de pintade sauce forestière ou
Aiguillette de canard à l'orange ou
Paleron de veau aux girolles ou
Volaille fermière farcie aux légumes et sa sauce au vinaigre de framboise

Bouquetière de légumes

Fromage blanc fermier ou fromages affinés

Possibilité de prendre un pré dessert glacé maison ou salade de fruits frais
(+ 1.50€/pers)

Buffet de mini gâteaux (env. 12 sortes) avec ou sans pièce montée
(4 minis gâteaux par personne)
Café ou thé ou infusion en buffet (ou possible à table si pré dessert)