

MENU 3EME AGE

Minimum 40 personnes

Ballotine de canard aux pistaches et ses condiments
Rosace de saumon mariné à l'aneth, citron vert et huile d'olive sur salade
Merrine de poissons au pistou crème de citron
Petite saladine et son feuilleté du berger (entrée chaude)
Quiche Lorraine et sa salade croquante (entrée chaude)

Médailon de suprême de volaille et sa crème normande
Pomme château, fricassé de champignons et tomate confite
Feuilleté de saumon à l'oseille émincé de courgettes, crème douce aux
échalotes, flan de légume
Tajine d'agneau Marrakech et sa semoule aux raisins
Blanquette de volaille Colorado pommes de terre bonne femme à la crème

Tarte gourmande au chocolat
Clafoutis aux cerises
Tarte normande
Entremets poire William's et son coulis
Feuillantine chocolat et sa crème anglaise

Café
Vin de Bordeaux blancs et rouge
Eaux minérales

En suggestion : apéritif + 2€, fromage + 3€
Sans animation : plus de 80 personnes : 49€