



**Mariages et grandes réceptions
(prix hors boisson)**

Buffet froid champêtre : 27,90 € par personne

Menu « à la bonne franquette » sous forme de buffet 29,50 € par personne

Menu les papilles : 34,50 € par personne, repas assis

Demande hors menu, merci de demander un devis personnalisé

Buffet froid champêtre:

27,90 €

Vin d'honneur / apéritif : 5 pièces par personne (au choix) 2 verrines, 1 cuillère, 1 bun's et 2 petits fours

2 crudités de saison

- deux salades au choix (voir les salades composées ci dessus)
- Plateaux de charcuteries (2 à 3 tranches/personne)
(chorizo, saucisson sec, saucisson à l'ail, 1 tranche de jambon fumé)
- 1 portion de terrine de campagne
 - 2 tranches de rôti de bœuf
 - 2 tranches rôti de porc
- 1 portion de saumon tranché et légumes macédoine
 - 1 portion pignon de poulet épicé
 - duo de fromages normands
 - 1 portion de pain
 - condiment inclus

3 choix par personne :

**assortiment d'entremets + 2 mignardises sucrées
(chocolat et fruits)**

OU

3 choix par personne :

Bar à tartes (panache de tartes)

ou

wedding cake

(supplément de 2 euros par personne)

+

café / thé



Menu « à la bonne franquette »

29,50 € par personne

Vin d'honneur / apéritif + Repas buffet froid + plat chaud unique + dessert

Vin d'honneur / apéritif

5 pièces par personne (au choix)

2 verrines, 1 cuillère, 1 bun's et 1 petit four au choix

Panache de salades et charcuteries

3 salades au choix

0,300g par personne

3 tranches de saucisson sec et saucisson à l'ail

plats chauds :

un au choix :

Blanquette de veau et riz

Bœuf bourguignon et riz (supplément 1 euro par personne)

Poulet façon basquaise et riz

Lasagnes saumon épinard et salade verte

Hachis parmentier et salade verte

choucroute

Pour toute autre demande, merci de nous contacter

trio de fromages normands accompagné de salade (se renseigner)

3 choix par personne :

Assortiment d'entremets + 2 mignardises sucrées

(chocolat et fruits)

OU

3 choix par personne :

Bar à tartes (panache de tartes)

ou

wedding cake (supplément de 2 euros par personne)

1 boule de pain par personne





**Menu « les papilles »
34,50 € par personne**

**6 pièces par personne (au choix)
2 verrines, 2 cuillères , 1 bun's et 1 petit four**

Entrées : (au choix)

- Tartare de saumon frais et saumon fumé, accompagné de sa roquette et mâche aux agrumes crème fouettée salée

- Salade périgourdine (Roquette, magret fumé, copeaux de foie gras, noix, tomates cerises, gésiers de volaille)

- Tartare végétarien accompagné de son gaspacho de saison

Assiette terroir

(1 portion de terrine de campagne, saucisson sec et saucisson à l'ail, cornichon, salade accompagné de magret fumé, noix et tomates cerises, vinaigre balsamique huile d'olive.)

Plats : (au choix)

**Cuisse de canard confit sauce forestière
Poêlée de saint jacques et gambas (supplément 2 euros)
Pavé de bœuf sauce au vin rouge (supplément 1,50 €)
(uniquement une cuisson)
Caille farcie au foie gras sauce forestière**

**Garniture : 1 au choix
pommes de terre sarladaises
poêlée de légumes et riz
Fagot de haricots verts
poêlée de légumes
gratin de pommes de terre**

Trio de fromages normand accompagné de salade (se renseigner)

**4 choix par personne :
Assortiment d'entremets + 3 mignardises sucrées
(chocolat et fruits)
OU
4 choix par personne :
Bar à tartes (panache de tartes) et mignardises
ou
wedding cake (supplément de 2 euros par personne)
+ 1 pièce sucrée par personne
ou
Buffet de mignardises
5 au choix par personne
1 boule de pain par personne**

Pièces cocktails

Les verrines :

- Tiramisu salé : (ricotta, basilic, lard fumé cuit, tomate, concombre)
- La croquante au chèvre : (3 légumes de saison, chèvre frais, menthe)
 - Avocat crevettes en verrine
 - Gaspacho andalou (uniquement été)
- La scandinave (saumon, crevettes, pamplemousse,avocat)
 - Tartare de crevettes pomme et concombre en verrine
 - Tartare de saumon et d'avocat mariné en verrine
 - Tartare de légumes

Les cuillères :

- carpaccio de saint jacques aux agrumes
- crevettes persillées et poêlée de poireau ou courgette
 - cuillère saumon concombre
- mousse de betterave et concassé de pistaches
- l'endive au jambon revisitée

Navette /bun's :

- navette norvégienne (Base Saumon)
 - navette végétarienne
 - navette poulet
 - navette Italienne
- navette parisienne (emmental, jambon, beurre)

Petits fours :

- Brochette Melon, mozzarella et cerises marinées (été)
 - Toast rillettes de thon
 - Toast de chèvre frais et figues, jambon fumé
- Brochette de crevettes et tomates cerises à la provençale
- brochette sucrée/ salée (gouda au cumin, raisin, balsamique, jambon fumé)
 - Brochette sucrée/ salée

Les pièces sucrées :

- Onctueux chocolat blanc
 - Tiramisu des papilles
 - Brownie
 - Mousse au chocolat
 - Salade de fruits maison et de saison
 - Panna cotta de saison
 - Trou normand des papilles (alcool)
 - Tartelette de fruits
- Crumble de poires chocolat et spéculoos

Les salades

Salade façon niçoise

(pommes de terre, haricots verts, oignon rouge, olives noires, anchois, poivrons,thon)

Salade façon strasbourgeoise

(pommes de terre, lentilles, saucisse, moutarde à l'ancienne, échalotes,)

Salade mexicaine

(farfalle, tomates confites, poivrons, blanc de volaille, haricots rouges, mais)

Salade Nordique

(Riz, saumon fumé, thon, ciboulette, poivrons, maïs)

Salade italienne caprese

(Rigate, olives, mozzarella, tomates confites, basilic, parmesan, jambon fumé)

Salade végétarienne

(artichaut mariné, courgette poêlée (selon saison), farfalle, poivrons, mais, haricots rouges)

Choriatiki, façon salade grecque,

(feta, tomate, concombre, olives, poivron, câpres, riz)

salade hawaïenne

(laitue, ananas, crevettes roses cuites, riz et maïs, jambon blanc)