



Menu Rêveur

Cocktail 15 pièces et 1 animation au choix dans la carte

Où

Cocktail 12 pièces et 2 animations au choix dans la carte

Sucette de foie gras et chocolat	Purée de poivron sur pain suédois
Tartelette d'œuf brouillé et lamelle de saumon	Brochette de volaille au saté et courgette
Duo de foie gras et carpaccio de bœuf sur pain d'épices	Duo de melon et pastèque
Brochette de gambas, radis noir et menthe	Tomate au pesto et bille de mozzarella
Cuillère de St Jacques pimentée gingembre	Cuillère Caviar de légumes au sésame
Eventail de radis noir et langoustine rôtie	Eclair de tartare de tomate et rillettes de thon
Blinis d'œuf de caille et crème au curry	Navette de volaille et confit d'oignon
Riso de pesto et homard	Club sandwich au carpaccio de bœuf
Moelleux à l'olive et crème de chèvre aux herbes	Wraps de saumon et crème d'herbes fraîches

ATELIER CHAUD

Atelier du terroir

Cube de bœuf au chaource et cèpes, lamelle de foie gras

Atelier Provençal

Crevettes marinées au basilic, wok de légumes fondants

Atelier Périgourdin

Foie gras poêlé posé sur pain aux fruits du mendiant et chutney de figues

Atelier Normand

La Saint-Jacques poêlée au parfum Normand

Atelier Oriental

Volaille aux saveurs d'Orient et tagliatelles de légumes

Plat au choix

Filet mignon de porc poêlé au miel et soja	Filet de canette à l'estragon
Pintadeau à la Normande et sauce Pommeau	Pavé de Cabillaud, pain d'épices et agrumes

Fromage au choix

Salade et 3 fromages Normands	Feuilleté de Brie
Croustillant de Camembert	Tomme de brebis et confiture à la cerise

Buffet de desserts

3 desserts au choix parmi notre carte des desserts

Café

Petit pain et baguette

Sont inclus dans nos tarifs :

Nappage, Assiette porcelaine, verrerie, couvert bel inox
Service : 1 maître d'hôtel pour 20 convives pour une prestation de 8h00, Incluant la mise en place de 2h30, le service de 5h30 et la remise en état des lieux Au-delà
Heure supplémentaire : 42.00 euros TTC par heure et par Maître d'Hôtel