



Menu Sentimental

Mise en bouche froide au choix

Tartare de saumon à la coco
Velouté d'asperges au chèvre frais
Compote de betterave et quenelle de crabe

Entrée au choix

Foie gras de Canard, chutney de figes et compotée de poires, pain d'épices et brioché
Brochette de St Jacques saisie à l'huile d'olive, confit de légumes et crème aux herbes
Turbot sur son lit de fenouils et coulis de tomates aux épices

Assiette terre et mer :

Noix de St Jacques, confit de légumes croquant et foie gras sur pain aux noix

Plat au choix

Le Tournedos de bœuf sauce foie gras
Suprême de pintade, sauce pesto et pressée de courgettes
Médaille de veau sauce aux cèpes
Pavé de Cabillaud, pain d'épices et agrumes

Plateau de fromages

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