

Menu Association ou Particulier

19.00 € Tout Compris (mini 35 pers)

16.00 € Avec service sans vaisselle

12.50€ Sans service ni vaisselle

Entrée : 1 choix possible

Assiette de

Tomate/Mozzarella

Salade de poulet, tomate, œuf

Duo de crudité

Viande : 1 choix possible

Jambon, mogettes

Aiguillette de volaille, sauce forestière

Filet de poisson meunière

Blanquette de dinde

Accompagnement : Poêlée de Pommes de terre

Dessert :

Tarte aux pommes

Poire au chocolat

Pain et café compris.

Toute modification de menu entraînera un supplément.

Menu Association ou Particulier

25.00 € Tout Compris (mini 35 pers)

22.50 € Avec service sans vaisselle

19.50€ Sans service ni vaisselle

Entrée : 1 choix possible

Salade tiède de poulpes

Rillettes de thon aux herbes, sur son fond de salade

Salade de Céleri

Fond d'Artichaut au Chèvre et au Miel

Ferrine de poisson et sa sauce

Duo de Melon * Jambon de Pays

* suivant saison

Poisson : 1 choix possible (Suppl. 3.50€)

Roulé de Colin sauce Bonne Femme

Aile de Raie et sa Crème de Poireaux

Viande : 1 choix possible

Rôti de porc, campagnard

Sauté de Veau aux pruneaux et gingembre

Paupiette de poulet à la bière et au poivre vert

Bœuf Bourguignon

Accompagnements : Gratin Dauphinois et ficassée de légumes

Assiette aux 2 Fromages, saladier salade verte.

Choix : Brie, Chèvre, Emmental, Bleu

Dessert :

Mougat glacé *vérifier si vous avez un congélateur dans la salle.

Tarte aux fruits

Charlotte aux fraises ou chocolat

Pain et café compris.

Toute modification de menu entraînera un supplément.

Menu Association ou Particulier

29.00€ Tout Compris (mini 35 pers)

25.00€ Avec service sans saisselle

22.00€ Sans service ni saisselle

Entrée : 1 choix possible

Saumon gravêlax et sa sauce, salade verte

Poêlée de crevettes et d'encornets marinés sur fond de salade

Samossas de poulet, salade verte

L'assiette Dégustation : sur un lit de Salade.

Verine des saveurs de la saison

Petit croustillant de camembert à la pomme

½ tranche de Foie gras et confit d'oignons

Poisson : 1 choix possible (Suppl. 5.00€)

Filet de Loup de Mer sauce Crustacés

Paré de Saumon à l'Oseille

Viande : 1 choix possible

Suprême de poulet aux Banyuls

Rôti de Veau, sauce Bleu ou Forestière

Suprême de Pintade aux petits lardons et aux pêches

Sauté de Canard parfumé au Poivre

Accompagnements : Flan de légumes et pomme de terre aux herbes aillées.

Trou normand : sorbet et alcool au choix (Suppl. 2.00€)

Assiette aux 3 Fromages, saladier de salade verte.

Choix : Brie, Chèvre, Emmental, Bleu, Tomme des Pyrénées, St Paulin

Dessert :

Assiette de 3 mignardises

Tarte Meringuée

Gâteau Poire/chocolat

Pain et café compris.

Toute modification de menu entraînera un supplément.

Menu Variété

37.00 €/pers tout compris (mini 35 pers)

33.00€/pers Avec service sans saisselle

30.00€/pers Sans service ni saisselle

Entrée : Assiette Fraicheur (4 produits au choix)

Pics de Grenouilles (2/pers)

Tartellette de petits gris (escargots)

Foie gras au Banyuls et son pain d'épice, grenadine d'échalotes

Saumon Gravêlax Maison à la Vodka

Verine de pana cotta au foie gras à la gelée de Porto

Verine de crevettes/ maquet et chantilly au curry et mangue

OU L'assiette de Magret Fumé et Tartine de Foie Gras, Roquette

OU L'assiette Duo d'Entrée au choix dans la liste ci-dessus

Poisson : (suppl. 5.00€ si vous choisissez 1 poisson et 1 viande)

Paré de Merlu de l'île d'Yeu, à la crème d'asperge

Filet de Flétan, sauce Framboise

OU Viande : Trou normand : sorbet et alcool au choix : Suppl. 2.00€

Onglet de Veau, sauce romarin

Filet de canelle et son caramel poivré aux noisettes grillées

Fondant de volaille farcie, Sauce Sauternes

Cuisseau de Porcelet à la crème d'Echalotes Moutardées

Sigot d'agneau de 7 Heures, au thym et romarin

Accompagnements : Flan de patate douce et Poêlée de légumes Méridional

OU Gratin dauphinois et Poêlée de légumes oubliés

Fromage :

Plateau de 3 Fromages servi à l'Anglaise

Salade Verte et Petit Beurre

Choix : Coulommiers, Chèvre, St Nectaire, Tomme Grise.

Dessert :

Pièce Montée 3 Choux OU Duo de Gâteau au choix (carte jointe) **OU Dessert Gourmand** : Mini Tropicannée, Verine de mousse de fruits, Mousse chocolat et caramel

Café offert sous forme de buffet, (à table suppl. à 0.50€/pers) Pain compris. Les tarifs indiqués sont tout compris, Détails en dernière page. Toute modification de menu entraînera un supplément

Menu végétarien

22.50 €/pers (tout compris) *hors mise en place du couvert

Entrée

Bruschetta à la Provençale et Méli-Mélo de Légumes

Plat chaud

Escalopes d'Aubergine Panées puis Accompagnement du Repas

Fromage

La même Fromagère que le Repas entier

Dessert

La même Gourmandise que le Repas entier

Pain et café compris.

Toute modification de menu entraînera un supplément.

Nos Buffets

Vous avez la possibilité de composer un buffet selon vos envies.

Buffet de retour : 9.00€

Salade Coleslaw et Salade Piémontaise

Rosette et Saucisson à l'ail

Pilon de poulet ; Chips

Emmental, Tarte aux pommes

HORS CONDIMENTS et PAIN

Buffet Lunch : 12.50€

*Assortiment de 3 salades composés :

Salade Merlet (lardons, pommes de terre, tomates, champignons)

Salade de Poulet-ananas

Duo de crudités (concombre, tomate et mozzarella)

Ferrine de poisson

Ferrine de campagne et Rillettes

Rôti de porc et rôti de bœuf, Chips

Tarte aux fruits (selon la saison)

HORS CONDIMENTS et PAIN

Menu Animation

12.00€

Plateau repas froid

2 Crudités, 2 Charcuteries,
2 Tranches de rôti de porc et sa Salade de pomme de terre,
Duo de fromage

Dessert

Gâteau au Chocolat, café et pain
Kit couvert fourni dans le plateau

L'avantage c'est que personne n'est contraint d'arrêter de monter le matériel

Où nous d'attendre les musiciens pour nettoyer les cuisines.

Café offert Pain compris.

Les tarifs indiqués sont tout compris, Détails en dernière page.
Toute modification de menu entraînera un supplément.

Menu Enfants

8.00€

Plateau repas froid

1 Crudités, 1 charcuterie, 1 rôti de porc, chips

Dessert

Gâteau au Chocolat et 1 jus de fruit.
Kit couvert fourni dans le plateau

L'avantage c'est que les enfants peuvent manger à table, puis le finir plus tard

En laissant le plateau au frais avec leurs noms dessus. Cela évite le gâchis et qu'ils aient faim plus tard dans la soirée.

Pain compris.

Les tarifs indiqués sont tout compris, Détails en dernière page.
Toute modification de menu entraînera un supplément.