

Menu 1

19.00 € Tout Compris (mini 40 pers)
16.00 € Avec service sans vaisselle (mini 40 pers)
12.50€ Sans service ni vaisselle (mini 15 pers)

Entrée : 1 choix possible

Salade Océane*

(Salade, Riz, Emietté de cabillaud et lieu fumé, tomate, œuf)

Salade Paysanne*

(Salade, pomme de terre, lardons, tomates, œuf...)

Terrine de Poisson

Tomates Mozzarella

Melon et Jambon serrano

Viande : 1 choix possible

Mijoté de Boeuf, Carottes et Pomme de Terre

Blanquette de Dinde au champignon, Pomme de Terre

Emincé de porc au Miel, Gratin

Filet de Colin, Pomme de Terre

Filet de Merlu, Beurre Nantais, Flan de légumes

Dessert : 1 choix possible

Paris Brest

Eclair

Tarte aux Fruits

Gâteau Framboise

Tropézienne

Pain et café compris uniquement en formule Tout compris
Toute modification de menu entraînera un supplément.

Menu 2

25.00 € Tout Compris (mini 40 pers)
22.50 € Avec service sans vaisselle (mini 40 pers)
19.50€ Sans service ni vaisselle (mini 15 pers)

Entrée : 1 choix possible

Moelleux de chèvre aux airelles sur lit de salade

Tartare de cabillaud à la Mangue

Salade de Gésiers

Eclair à la Truite Gravelax

Plat chaud : 1 choix possible

Cassolette de poisson à l'espagnol chorizo et Olives

Blanquette de Lapin aux oignons confits

Tajine de Volaille aux Olives

Rôti de Veau Orloff

ou

Accompagnements : Gratin Dauphinois et Fricassée de légumes

Assiette aux 2 Fromages :

Choix : Brie, Chèvre, Emmental, Bleu ; salade verte et petit beurre

Dessert

Paris Brest

Tarte au citron meringuée

Opéra

Tiramisu

Pain et café compris uniquement en formule Tout compris.
Toute modification de menu entraînera un supplément.

Menu 3

29.00€ Tout Compris (mini 40 pers)
25.00€ Avec service sans vaisselle (mini 40 pers)
22.00€ Sans service ni vaisselle (mini 15 pers)

Entrée : 1 choix possible

Vol au Vent de Tofu Fumé
Duo de Truite Gravelax et Foie Gras
Aumonière de Magret fumé aux figues
L'assiette Dégustation : sur un lit de Salade.

Verrine panna cotta au foie gras
Mini Choux au chèvre, magret de canard et miel
Galette de blé noir : bacon et fromage frais sur lit de Salade

Poisson : 1 choix possible (Suppl. 5.00€)

Filet de Dorade sauce Crustacés
Rouget sauce citron

Viande : 1 choix possible

Civet de Chevreuil aux cramberries et champignons(selon saison)
Mignon de Porc sauce soja
Suprême de Poulet Jaune à la Bière
Curry de Bœuf, sauce Thai

Accompagnements : Flan de légumes et Galette de pomme de terre.

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 :

Duo de Gâteau
Gâteau au 3 Chocolat
Gâteau à la Passion

Pain et café compris uniquement en formule tout compris
Toute modification de menu entraînera un supplément.

Menu Du Terroir

25.00 € Tout Compris (mini 40 pers)
22.50 € Avec service sans vaisselle (mini 40 pers)
19.50€ Sans service ni vaisselle (mini 15 pers)

Entrée : 1 choix possible

Moules Marinière
6 Huîtres (à échalotes)
Feuilleté d'escargot au beurre aillé

Poisson : 1 choix possible

(Suppl. 5.00€ si vous choisissez 1 poisson et 1 viande)

Pavé de Merlu de l'île d'Yeu, à la crème d'asperge
Filet de Daurade au Beurre Nantais

Trou normand : Vanille et Kamok : Suppl. 2.00€

OU Viande : 1 choix possible

Jambon de Vendée*
Potée Vendéenne
Cuisseau de Porcelet à la crème d'Echalotes Moutardées*
Poulet De Challans *

Accompagnements :* Pomme de terre Grenaille Ou Pomme de Terre Grâlée
Ou Mogettes Ou Poêlée de légumes ancien ou Flan de légumes de saison

Fromage :

Assiette de 3 Fromages
Salade Verte et Petit Beurre
Tomme des Chouans ; P'tit Maillezais ; Le Sillon bleu

Dessert :

TRIO de DESSERT Vendéen :
-Caillebotte au café
-Œuf au lait
-Brioche perdue

Café Pain compris uniquement en formule tout compris.
Toute modification de menu entraînera un supplément

ou

