

Formule Tout en un « Menu Prestige »

Le vin d'honneur:

- Pièces de cocktails :
- Tartare de tomate, pesto et burrata
- Tartare de pomme de saumon
- Macarons au foie gras
- Wrap de magret et son foie gras
- Tartare de thon et cum bava
- Tartare de Melon Jambon de pays
- Wrap de jambon ail ciboulette
- > Animation au choix: 2 pièces par personne
- Bar à huitres en trois sortes (nature, en gelée et chaude)
- Rôtisserie de canard : aiguillette de canard au piment
- Brochettes de gambas

Entrée au choix :

- Éclair de saumon et sa fondue de poireaux
- Cassolette de ris de veau et champignons forestier flambés au Whisky
- Timbale d'écrevisse à la Nantaise

<u>Plat : (Le plat est accompagné de 2 légumes au choix)</u>

- Filet de Cannette rôtie et jus au foie gras
- Suprême de Pintade au crumble de chorizo
- Iluma de cochon au miel et sa sauce

Salade & duo de fromages : Ardoise de fromages

Service compris. Alcools et soft servis à discrétion. Hors dessert.

*Service du traiteur assuré par La Table de Laurent à Formerie, 1 Toque au Gault & Millau



Formule Tout en un « Menu Excellence »

Le vin d'honneur:

- > Pièces de cocktails :
- Tartare de tomate, pesto et burrata
- Tartare de pomme de saumon
- Macarons au foie gras
- Wrap de magret et son foie gras
- Tartare de thon et cum bava
- Tartare de Melon Jambon de pays
- Wrap de jambon ail ciboulette
- > Animation: 2 pièces par personne
- Bar à huitres en trois sortes (nature, en gelée et chaude)
- Rôtisserie de canard : aiguillette de canard au piment
- Brochettes de gambas

Entrées au choix :

- Entrées du menu Prestige
- Trilogie de tartare maison : saumon, thon, homard
- Dôme de choux au homard
- Nougat de foie gras et son chutney, pain d'épices

Sorbets: Basilic vodka ou Traditionnel

Plats (Nos plats sont accompagnés de 2 légumes au choix):

- Plats du menu Prestige
- Aiguillettes de canard grillés aux fruits rouges
- Médaillon de veau au jus de viande corsé
- Dos de Cabillaud au crumble d'algues de Normandie

Salade et profiterole de Tome Picarde

Service compris. Alcools et soft servis à discrétion. Hors dessert.

*Service du traiteur assuré par La Table de Laurent à Formerie, 1 Toque au Gault et Millau













