

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

Plat: (Le plat est accompagné de 2 légumes au choix)

- 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. Soft servis à discrétion. Alcools compris. 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. Soft servis à discrétion. Alcools compris Hors dessert.

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





Nougat de foie gras et son chutney, pain d'épices



Éclair de saumon et sa fondue de poireaux



Fluma de cochon au miel et sa sauce



Médaillon de veau au jus de viande corsé



Dôme de choux au homard



Salade et profiterole de Tome Picarde