



Formule Tout en un « Menu Prestige »

Le vin d'honneur :

- *Pièces de cocktails :*
 - *Mini Hamburger maison*
 - *Nougat de foie gras sur son lit de pain d'épices*
 - *Mini croque-monsieur*
 - *Verrine d'avocat et queue de crevette*
 - *Dé de saumon fumé*
 - *Brochette d'agneau ou brochette poulet curry*
 - *Brochette de fruits ou de légumes*
- *Animation au choix : 2 pièces par personne*
 - *Bar à huîtres en trois sortes (nature, en gelée et chaude)*
 - *Rôtisserie de canard : aiguillette de canard au piment*
 - *Brochettes de gambas*
 - *Découpe de truite fumée*

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 Cannelle rôtie et jus au foie gras*
- *Suprême de Pintade au crumble de chorizo*
- *Pluma 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 :*
 - *Mini Hamburger maison*
 - *Nougat de foie gras sur son lit de pain d'épices*
 - *Mini croque-monsieur*
 - *Vérine d'avocat et queue de crevette*
 - *Dé de saumon fumé*
 - *Brochette d'agneau ou brochette poulet curry*
 - *Brochette de fruits ou de légumes*
- *Animation : 2 pièces par personne*
 - *Bar à huîtres 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*
- *Médailлон 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*



Accompagnements :

- *Gratin dauphinois*
- *Découpe de légumes de saison*
- *Purée (carotte, ou patate douce ...)*
- *Quinoa*
- *Risotto aux champignons*

Alcools :

- *Soupe champenoise à discrétion au moment du vin d'honneur*
- *Les vins sont servis en accompagnement des entrées & plats :*
 - *Vin blanc : Le rafale – Chardonnay Pays d'oc 2022*
 - *Vin Rouge : Château la Branne – Medoc Cru Bourgeois 2018*
- *1 coupe de champagne comprise dans le menu par menu adulte vendu*
 - *Champagne Brut Blanc Bennezon – Reims*

Attention : Nous nous efforcerons de vous proposer ces alcools, en cas de rupture nous nous engageons à vous proposer des éléments de même standing.



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



Éclair de saumon et sa fondue de poireaux



Pluma 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