



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 huîtres 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 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. 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 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 grillées aux fruits rouges*
- *Médailon 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*



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



Médailillon de veau au jus de viande corsé



Dôme de choux au homard



Salade et profiterole de Fume Picarde