

Menu à 37.50€

Entrée

Froide

- Charlotte de courgettes, fleurs comestibles, Mozzarella di Buffala et crémeux de roquette à l'estragon

Ou

- Tarte feuilletée de truites d'Aquitaine, chantilly exotique et roquette

Plat

Viande

- Suprême de poulet jaune de Challans, Gratiné de pommes de terre, légumes de saison, sauce au poivre

Ou

- Le bœuf Wellington déstructuré, sauce bordelaise. Pomme de terre Hasselback persillée, Légumes de saison

OU

Poisson

Ou

- Pavé de saumon snacké, sauce beurre blanc, véritable risotto

Ou

- Dos de cabillaud rôti en croute de chorizo, garniture espagnole

Dessert

- Entremet géant ou dessert à l'assiette

Ou

- Pièce- montée

Ceci est un exemple de menu à 37.50 €, il peut être réajusté suivant la saison et le thème de votre réception.

- Compris dans votre menu :

Vaisselle – Pain - Café / Thé

- Non Compris dans votre menu :

Service : 5 € par personne

Nappage et serviette : 3.50 € par personne

Trou normand au choix : 3.00 €