Menu N°3

Prix :63,20€

Buffet d'entrées

Piémontaise

Salade de haricots verts aux magrets de canard fumés maison

Salade Américaine (tomate, pomme de terre, céleri, œuf dur)

Ou

Taboulé

Salade Neptune (pomme de terre, tomate, saumon fumé maison)

Salade Grecque (tomate, concombre, féta, olive noire, oignon)

≈≈≈≈

Saumon en Bellevue

Ou

Terrine de saumon aux St Jacques

≈≈≈≈

Interlude (à définir)

≈≈≈≈

Plat chaud servi à table

Suprême de pintadeau au foie gras / Gratin dauphinois, Fagot de haricots verts, ½ Tomate provençale

Ou

Grenadin de veau sauce Périgueux / Galette de pomme de terre, Flan de légumes

≈≈≈≈

Assiette de salades et fromages Ou Brochette de chèvre chaud et toast sur lit de salade

≈≈≈≈

Fruitier Ou Forêt noire Ou Croustillant aux trois chocolats

(Présentation façon wedding cake supplément de 1.20 €)

≈≈≈≈

Vin blanc Muscadet sur lie

Vin rouge St Nicolas de Bourgueil

≈≈≈≈

Pain, café

Serviette tissu, vaisselle et service compris.

Nappe non comprise