



Exemple N°1

Prix :48,00€

Entrées

Buchette de foie gras, chutney de fraises, mesclun, toast

Plat Poisson

Filet de rouget au beurre safrané accompagné de risotto crémeux & d'asperges vertes

Trou normand : fournie par vos soins

Plat Viande

Cochon de lait farci rôti à la broche (cuit environ 5 heures sur la terrasse de la salle)

Ecrasé de patate douce & légumes grillés (aubergines, poivrons & courgettes)

Fromages

Buffet de fromages régionaux :

Abondance, tomme de Savoie, reblochon, buche de chèvre

(Avec pains aux noix, seigle & aux raisins)

Desserts

Coupe de framboise de Machilly & Glace à la double crème de gruyère

Pièce montée

Ceux-ci sont des exemples de ce qui a déjà été fait : nos menus sont faits sur-mesure (non imposés) en fonction des demandes

prix hors location broche et personnel pour cuire : environ 350 euros