



Dîner Mariage N°4 à 75€

Prix : 75,00€

Cocktail/Dîner « Prestige » 15 pièces » à 75 € (Minimum 75 convives)

Personnel de cuisine et de service compris

Nappage tissu blanc et vaisselle compris

Cocktail servi debout au buffet :

Samoussa cuisiné à l'orientale

Pain d'épice au foie gras de canard et magret fumé

Wrap à la dinde fumé & Maki

Verrine de noix de Saint-Jacques, tarama et œufs de truite

Canapés œufs de cailles & Canapés Asperge verte

Brochette tomate & mozzarella

Croque au jambon ou à la truffes

Fraîcheur de légumes

Animation Froide :

Huîtres d'Isigny N°3 / Découpe de saumon fumé au bois de Hêtre

Animation chaude :

Poêlée de crevettes Tropicales / Mini kébab à la minute / Mini boudin Antillais

Trou Normand (sorbet pomme)

Manzana & Calvados fourni par le client

² Plat chaud (1 poisson & 1 viande) servis assis

Filet de rumsteak à la périgourdine « rôti minute »

Médailon de veau à la Normande « confit »

Paleron de bœuf à la Bordelaise « confit »

Suprême de pintade à la crème de cèpes « rôti minute »

Filet de canard ou magret d'oie sur graisse à la crème de pomme « rôti minute »

Filet mignon de cochon à la crème de morilles « rôti minute »

Suprême de volaille farce aux cèpes « rôti minute »

Dos de cabillaud, jus à la sauge « rôti minute »

Lieu Noir au jus de crustacés « rôti minute »

Escalope de saumon à crème d'oseille « rôti minute »

Pomme de terre gratinée, Tomate grappe rôtie à la fleur de sel

Plateau de fromages & Salade de saison

(Camembert/Livarot/Pont l'évêque/Chèvre/Conté)

Buffet de desserts

Champagne du client servi en même temps

Café & Thé au buffet en libre service