



Pack Mariage tout compris

Prix :85,00€

Pack Mariage à 85€

(Personnel de service et de cuisine, Nappage, Vaisselle, pain compris.

en option : Soupe Champenoise & Softs en option à 3€/pers

Canapé au saumon mariné

Canapé à la Paysanne (œuf de caille, asperge, tomate)

Canapé Ail, fine herbe et magret fumé

Animation chaude : Poêlée de crevettes à la plancha

Animation chaude : Emincé de volaille Tandouri grillé

Croque Monsieur

Dîner

Cocktail Tropicale et ses 4 croques en bouches

Entrée

Marmite de Noix de Saint-Jacques rôties au champagne

OU

Croustillant Normand (Cromesquis d'andouille, Crème de camembert)

OU

Méli Mélo (Saint-Jacques, lieu noir, Saumon d'Ecosse, Tombée de poireaux, crème acidulée)

OU

Mille-feuilles aux asperges vertes, dos de lieu, sauce Nantaise

OU

Sensation du Périgord (Salade mélangée, Foie gras de canard, Magret fumé, Gésiers de canard, Tomates

sèches)

OU

L'instant des gourmands (Pannequet de saumon à la crème d'herbes, Foie gras de canard au torchon, Saint-Jacques lardée)

Trou Normand (sorbet poire & pomme caramélisées)

Calvados fourni par le client

Plat chaud

Filet de cœur de rumsteck grillé, crème Périgourdine

OU

Médailon de veau, crème Normande

OU

Suprême de pintade rôti minute " Pays d'Auge "

OU

Filet de canard sur graisse, crème de calvados aux pommes

OU

Filet mignon de cochon poêlé, crème de morilles

OU

Suprême de volaille soufflé au foie gras, crème de pommeau

OU

Dos de cabillaud rôti, crème Armoricaïne

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

Le plateau de fromages & salade de saison (Camembert/Livarot/Pont l'évêque/Chèvre/Conté)

Buffet de gâteaux et mignardises

Café & Thé au buffet

Brunch Continental (Dépose du brunch le dimanche à partir de 9h30, prêt pour 11h)

Minis viennoiseries

Brioche perdue

Baguette Parisienne

Beurre/Nutella/Confiture/Miel

Tomate Mozzarella

Assortiment de charcuteries

En option : Saumon fumé Maison à 3€/pers

En option : Croque dinde ou jambon à 1€/pers

En option : Club sandwich dinde/Jambon ou saumon à 1€/pers

Assortiment de fromages

Condiments

Servi en chafing-dish :

Saucisses chaudes

Oeufs brouillés

Lard grillé

Café, Thé, Lait

Jus d'orange

Buffet Froid (Dépose du buffet le samedi soir)

Feuille de Jambon de Pays & Melon en saison

Terrine océane

Tomate Mozzarella

Terrine de Lapereaux

Duo du boucher

Coeur de rumsteck rôti au sel de Guérande

ET

Rôti de dinde aux herbes

Pommes de terre en persillade

Linguines aux légumes croquants

Plateau de fromages

Tarte Normande