



Dîner Mariage N°2 à 65€

Prix :65,00€

Apéritif (A définir)

Servi avec 4 amuses bouches

Buffet terre et mer

Foie gras de canard cuit au naturel

Langoustines cuites au sel de Guérande

Saumon cuit en belle-vue, écaille de concombre

Tomate mozzarella, jambon de la forêt noire

Melon ou pastèque selon saison

Mousseline de noix de Saint-Jacques à la crème d'étrilles servi chaud

Saumon mariné au sel fumé

Bulots mijoté à la fleur de thym

Animation froide

Huîtres de Blainville N° 3

Animation chaude

Poêlée de crevettes au pastis

Trou normand

Sorbet poire et pomme caramélisées

Calvados fourni par le client

Plat chaud

Souris d'agneau cuite en trois heures de jus de cidre

OU

Filet de veau minute, normande

OU

Confit de veau farci aux brisures de truffes

ou

Filet de cœur de rumsteck grillé, sauce périgourdine

OU

Jambonnette de pintade farcie Pays d'Auge

OU

Magret d'oie rôti sur graisse, crème de calvados aux pommes

OU

Canon de mignon de cochon poêlé à la crème de morilles

OU

Suprême de volaille soufflé au foie gras, crème de pommeau

OU

Fricassée de ris de veau confit aux pleurotes

ET

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

Fromage

Le plateau de fromages

Salade de saison

(Camembert / Livarot / Pont L'Évêque / chèvre / Conté / Bleu)

Dessert

Buffet de gâteaux ou de mignardises (à définir)

Café & Thé au buffet

Personnel de cuisine compris.

Personnel de service compris : 1 serveur pour 25 adultes

Traiteur Calvados

Nappes blanches en tissu comprises

Serviettes blanches en tissu comprises

Vaisselle porcelaine blanche comprise

Pain compris : boule individuelle et baguette de campagne

Boissons non comprises (Avec droit de bouchon à 1€/pers)