



Exemple de menu

Prix :34,00€

Vin d'honneur

Première partie sucrée

Brioche

Chouquette (4 pièces minimum par personne)

Mini clafoutis aux fruits de saison

Deuxième partie salée

Wraps océan (fromage frais nature, aneth, surimi saveur crabe, salade)

Croustille d'escargot

Assortiment mini cônes salé

Le Méditerranéen

Verrine Mini ratatouille et fromage de chèvre frais

Panier crudités.

Brochette melon et jambon de pays.

Brochette de tomate cerise et bille de mozzarella au basilic.

Menu

Saumon façon Bellevue

Activité jambon

Jambon entier rôti

Sauce moutarde à l'ancienne

Poêlé campagnarde

L'Escale gourmande

(Pomme de terre, oignons, champignons frais et haricots verts)

Trou normand avec sorbet poire et citron vert

Fromage

Buffet de fromage avec salade verte et noix à part

Un gros pain de campagne

Saint Maure de Touraine, Roquefort, Comté 12 mois affinage, Camembert, Saint Marcellin

Dessert

Pièce montée parfum vanille

Entremet soleil d'été et maracaibo

Macaron framboise

Vaisselle

3 assiettes, 3 verres (2 flûtes, 1 verre à eau et un verre à vin), les couvert, les corbeilles à pain, la tasse à café et le verre à trou normand)