

Menu N°2 Le Buffet Repas

Prix :35,00€

Menu buffet repas

Entrées (service en buffet)

Assortiment d'Antipasti (poivrons, courgettes, cœur d'artichaut)
Assortiment de charcuterie
Terrine de Saint Jacques et salade de perles marine
Pain d'épices et sa ganache de foie gras
Blinis aux tatziki et sa chiffonade de saumon fumé

Trou Normand
(sorbet offert pour les mariages)

Viandes (1 au choix)

Gigôt de 7H

ou
Rôti de veau à la forestiere

ou
Mignon de porc sauce Pont L'Eveque

ou
Suprême de pintade Sauce Vallée d'auge

ou
Pavé de rumsteck à la crème de poivre

ou
Magret de cannette au romarin

ou
Filet de dorade sauce diéppoise

ou
Filet de Saint Pierre à la crème de cidre

Légumes (2 aux choix)

Les Festins Normands

Grenailles rôties ou

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive ou

Mille-feuille de pomme de terre ouFflan de patate douce

et

Fagot de haricots vert ou

Poêlée de jeunes légumes +1€ ou

Gratin de légumes du soleil ou

Tomate grappe rôti à la fleur de sel

Fromages et son bouquet de verdure
Camembert, Pont l'Evêque

Desserts (à definir ensemble)

royal chocolat ou 3 chocolats ou opéra ou

mousse passion/framboise ou fraisier ou framboisier

En option: Pièce montée et wedding cake

A définir lors du devis