



Plaquette du cottage - exemple de menu

Vin d'honneur

Kir royal **OU** soupe de champagne
7 amuse-bouches aux choix (pain surprise, mise en bouche « salé », gourmandises sucrées)

Apéritif en « option »

Cocktail aux rhum (alcool ou sans alcool)

3 petit four chaud aux choix :

Mini pizza
Mini quiche lorraine
Feuilleté saucisse
Mini croque- monsieur
Feuilleté escargot
Feuilleté st jacques
Biscuit apéritif

1 entrée aux choix ou buffet froid

Velouté d'asperge velouté de cresson melon garni
Ananas crevettes pamplemousse au crabe, avocat au crabe
Tomate au thon, pêche aux thon assiette anglaise
Cornet d'Argenteuil, saumon Bellevue, bouchée à la reine
Foie gras et sa brioche, coquille St Jacques, ficelle picarde
Cassolette de riz au veau saumon fumé, ballottine saumon fumé
Assiette anglaise filet de sole à la normande

1 plat aux choix

Carbonnade flamande rôti de veau ORL off filet mignon de veau
Caille farcie suprême de pintade rôti de veau
Pavé de saumon à l'oseille sole à la parisienne
Paupiette de dinde au foie gras, etc

3 garnitures de légumes aux choix

Frite pomme de terre reconstituée gratin dauphinois pomme dauphine riz pilaf salsifis

Rösti de pomme de terre cassiolette de purée pâte gratinée

Tomate provençale fagot d'haricot vert petit pois carotte gratin de légume haricot beurre choux fleur brocolis
gratin du soleil carotte vichy petit pois choux rouge endive braisée etc.

Trou normand supplément 2€/pers

3 fromages salade beurre et pain

Pièce montée ou farandole de dessert

Américain gâteau glace, supplément 5€/pers