



Monet

Prix :235,00€

Cocktail

Champagne, punch et soupe champenoise, whisky, pastis, gin et boissons sans alcool
8 pièces salées chaudes et froides, au fil des saisons et de vos goûts
Le bar à tartinades "made in normandie"
1 atelier gourmand aux choix, avec cuisinier devant vos invités

Repas à table

Foie de canard en terrine, poire pochée au vin rouge et toast aux graines
Tataki de thon rouge, vinaigrette sésame et duo de courgettes cuisinées

Saint jacques snackées et ragoût de haricots cocos à la crème
Filet de rouget au chorizo, biscayenne de poivrons au jambon cru

Le trou normand

Filet de veau, fondant de pommes de terre aux champignons et foie gras, jus à la truffe
Noisettes d'agneau, écrasé de pommes de terre aux olives et tian de légumes

Fromage

Le buffet des 20 fromages normands

Mesclun de jeunes pousses et fruits secs pains spéciaux et gelée de pommes

Desserts en buffet

La pièce montée classique ou en macarons.

+ Les grands gâteaux à partager suivant vos goûts et vos envies.

+ Les verrines et mignardises à déguster tout au long de la soirée.

Boissons

Grange de Fontenay

Vin blanc et rouge suivant nos suggestions

Eaux plates et gazeuses

Boissons chaudes, sodas et jus de fruits à disposition toute la soirée

Dans ce menu est compris : le domaine, la décoration, la restauration, le dj, etc...