

☞ MENU N° 1 : 38 € ☜	☞ MENU N° 2 : 38 € ☜
Kir et canapés Ficelle picarde Filet mignon de porc rôti normande Salade et brie Omelette norvégienne flambée grand Marnier Vin rouge - Café Carafes d'eau	Sangria et canapés Bouchée de volaille façon à la reine Cuisse de pintade farcie sauce forestière Salade et trois fromages Saint germer aux pommes (spécialité maison) Vin rouge - Café Carafes d'eau
☞ MENU N° 3 : 38 € ☜	☞ MENU N° 4 : 43 € ☜
Kir mousseux et canapés Croustade d'escargot forestière Pavé de saumon crème ciboulette Salade et Neufchâtel Framboisier et crème anglaise Muscadet - Café Carafes d'eau	Kir vin blanc et canapés Cassolette dieppoise Sorbet pomme et calvados Faux-filet rôti sauce foie gras Salade et brie Saint germer aux pommes (spécialité maison) Muscadet - vin rouge - Café Carafes d'eau
☞ MENU N° 5 : 43 € ☜	☞ MENU N° 6 : 43 € ☜
Kir normand et canapés Terrine de foie gras (1 tranche) Sorbet pomme et calvados Gigot d'agneau et sa crème d'ail Salade et plateau de fromages Royal trois chocolats Bordeaux moelleux- vin rouge - Café Carafes d'eau	Soupe champenoise et mini quiches Ris d'agneau en brioche Sorbet pomme et calvados Noix de veau sauce girolles Assiette de trois fromages et Salade Framboisier et crème anglaise Vin rouge - Café Carafes d'eau

Edition 2022

☞ MENU N° 7 : 47 € ☜	☞ MENU N° 8 : 47 € ☜
Kir royal et pain surprise Terrine de foie gras (2 tranches) Gratiné de fruits de mer Sorbet pomme et calvados Magret de canard sauce girolles Assiette de trois fromages et Salade Gâteau au 3 chocolat sur crème anglaise Bordeaux moelleux - Muscadet - Bordeaux rouge - Carafes d'eau - Café	Punch exotique et canapés Feuilleté d'escargots forestiers Cabillaud sauce crevettes Sorbet pomme et calvados Filet de bœuf sauce aux morilles Feuilleté de neufchâtel et salade Omelette norvégienne flambée grand Marnier Bourgogne aligoté - Bordeaux rouge - Café Carafes d'eau
☞ MENU N° 9 : 47 € ☜	☞ MENU N° 10 : 59 € ☜

<p>Kir muscadet et mini quiches Assiette de l'Auberge Escalope de saumon sauce oseille Sorbet et calvados Gigot d'agneau rôti et garnitures Salade et plateau de fromages Assiette des gourmets Bordeaux moelleux - Petit Chablis Bordeaux rouge - Carafes d'eau - Café</p>	<p>Kir normand et feuilletés chauds Terrine de foie gras et sa gelée Filet de lotte à l'émincé de légumes Sorbet pomme et calvados Filet de bœuf sauce aux morilles et garnitures Salade et plateau de fromages Mignardises (5 pièces) Bordeaux moelleux - Bourgogne aligoté - Lussac St Emilion - Carafes d'eau - Café</p>
<p>☞ MENU N° 11 : 70 € ☞</p>	<p>☞ MENU N° 12 : 70 € ☞</p>
<p>Champagne et petits fours chauds Salade de saint jacques poêlé Caille farcie au foie gras Sorbet pomme et calvados Filet de veau aux morilles et garnitures Brochette de fromages et salade Pièce montée (3 choux) Riesling - saint Emilion - Carafes d'eau - Café</p>	<p>Champagne et petits fours chauds Feuilleté de ris de veau forestier Filet de turbot sauce crevettes Sorbet pomme et calvados Carré d'agneau et garnitures Salade et plateau de fromages Assiette gourmande de pâtisseries Passe tout grain - Chablis - saint Emilion - Café Carafes d'eau</p>

« Sur place ou à emporter »

Buffet froid : 25 € (minimum 20 personnes)

☞☞☞

Kir et canapés

☞☞☞

Salade piémontaise, taboulé, riz niçois au thon

☞☞☞

Assortiment de charcuteries

☞☞☞

Rôti de porc, rôti de bœuf

☞☞☞

Salade brie

☞☞☞

Framboisier et crème anglaise

☞☞☞

Café

☞☞☞

**Carafes d'eau
Bordeaux rouge**

Edition 2022