

# Menu pour vos groupes

## Menu 20

Terrine de saumon ou soupe de légumes

Aile de raie aux câpres ou Emincé de poulet à la normande

Moelleux chocolat ou tarte au pommes

## Menu 30

kir Normand ou jus de pomme offert

6 huîtres ou foie gras ou saumon fumé

Escalope de veau à la normande ou filet de bar crème échalote purée

Pannacotta caramel ou poire poché

## Menu 44

kir Normand ou jus de pomme offert

Amuse bouches

Huîtres chaude et froide (3 et 3)

Ou

Assiette terre et mer ( foie gras et saumon fumé)

Souris d'agneau au thym pomme de terre grenailles

Ou

Filet de bar crème échalote purée

camembert

Tarte au citron meringué

Ou

Poire poché

**forfait boisson classique 10 :**

Incluant 1 bouteille de vin(classique) pour trois personnes, eau minérale pour 5 et café

**Forfait boisson supérieur 15:**

Incluant 1 bouteille de vin (supérieur) pour trois personnes, eau minérale pour 4 et café et pointu de calvados

**Un verre ( verre de vin, bière, soft)4,5**

Le choix des menus est à définir pour l'ensemble des participants et à nous communiquer 5 jours avant votre manifestation.

Pour groupe plus de 40 Choix du menu similaire pour l'ensemble des convives (même entrée, même plat et même dessert) sauf régimes alimentaire particulier

Notre équipe reste à votre disposition pour vous Cuisiné un Menu personnalisé