

Menu

Baptêmes, Communions, Repas d'Anniversaire.



Apéritif :

Deux coupes de Méthode traditionnelle
Navettes de filet américain
Tartes au Maroilles
Mini-Pizzas
Tartes aux poireaux



Si vous souhaitez remplacer la Méthode traditionnelle par de la soupe champenoise et rajouter deux verrines salées:
supplément de 3€/personne.

Entrée :

Cassolette Dieppoise (Sole, Moule, St-Jacques,,)
Le Pavé de Sandre sauce beurre blanc ou
les Ris de veau vous sont également proposés,
avec un supplément de 2€/personne.

Plat :

Magret de Canard sauce miel-pain d'épices ou
Suprême de Pintade aux Girolles ou
Filet Mignon de Porc au Maroilles

Accompagnements :

Gratin dauphinois, Flan de courgettes et Poêlée de légumes

Vin Bordeaux : St CHINIAN

Vin blanc : TARIQUET (Côte de Gascogne)

Le Filet de Boeuf sauce aux Girolles ou le Filet de Veau sauce aux Girolles vous sont également proposés,
avec un supplément de 2€/personne

Plateau de fromages + salade

Desserts :

(Servi à 18h00 MAXI)

Framboisier

Fraisier

Poire-Chocolat



Si à cela vous voulez rajouter des verrines sucrées (Tiramisus au spéculos, Mousses au chocolat, ...)
avec supplément de 1€/personne

Menu de base à 50€/personne (hors suppléments éventuels),
service compris de 13h00 à 19h30 avec un minimum de 40 couverts adultes

(Moins de 40 couverts adultes, le menu passe à 55 Euros/pers) (Moins de 30 couverts adultes, le menu passe à 59 Euros/pers)

Préparation de la salle par nos soins le samedi soir.