

Menu Groupe à 35 €

ENTRÉES

Magret de canard fumé aux betteraves et vinaigrette de framboises
ou
Carpaccio de cabillaud fumé et chantilly au curry
ou
Tarte fine de saumon, fondue de poireaux et tomates
ou
Tarte fine de Saint-Jacques + 3 euros

PLATS

Pintade rôtie à l'ananas et sa garniture
ou
Pintade rôtie, jus forestier et sa garniture
ou
Magret de canard aux poivres verts
ou
Retour de pêche (selon arrivage) au coulis de crustacés et estragon

La maraîchère aux 2 fromages

Vin blanc - Vin rouge - eau plate - café - mignardises - pain boule maison
Kir Pétillant (Crémant) + 5 euros
Kir Royal (Champagne) + 8 euros

Desserts et menus enfants : voir carte ci-après

LE CHOIX DES PLATS DOIT ETRE IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
Passé un délai de 48 heures, le nombre de personne réservé vous sera facturé en totalité

Prix nets

Menu Groupe à 45 €

1ère entrée

Carpaccio de cabillaud fumé et chantilly au curry
ou
Meunière de pétoncles, salade du moment et champignons, lardons
ou
Meunière de pétoncles, salade du moment et champignons, lardons

2ème entrée

Tarte fine au saumon, fondue de poireaux et tomates
ou
Tarte fine de Saint-Jacques + 3 euros
ou
Médallions de lotte, mousseline de légumes, coulis estragon

PLATS

Médallions de lotte, mousseline de légumes, coulis estragon
ou
Pintade rôtie, jus forestier et sa garniture
ou
Pintade rôtie à l'ananas et sa garniture
ou
Retour de pêche (selon arrivage) au coulis de crustacés
ou
filet de porc à la graine de Meaux

La maraîchère aux 2 fromages

Vin blanc - Vin rouge - eau plate - café - mignardises - pain boule maison
Kir Pétillant (Crémant) + 5 euros
Kir Royal (Champagne) + 8 euros

Desserts et menus enfants : voir carte ci-après

LE CHOIX DES PLATS DOIT ETRE IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
Passé un délai de 48 heures, le nombre de personne réservé vous sera facturé en totalité

Prix nets

Menu Groupe à 55 €

Apéritifs

Kir Pétillant (Crémant) et 2 amuses bouche

Entrée

Terrine de foie gras de canard maison et ses toasts

ou

Assiette de fruits de mer

(1/2 tourteau, 2 huîtres, 3 langoustines, 100g de bigorneaux, 100g de crevettes grises et 100g de bulots)

+ 3 euros

ou

Terre et mer : Saumon et cabillaud fumés, toast de foie gras, et verrine de pétoncles au pomelos

ou

Salade de Saint-Jacques et toast de foie gras

1er plat

Retour de pêche (St-Pierre ou Bar selon arrivage) et mousseline de légumes

ou

Médallions de lotte au coulis d'estragon

2ème plat

Rôti de veau jus forestier et sa garniture

ou

Carré d'agneau au jus de rôti

ou

Contre filet au beurre vigneron

La maraîchère aux 3 fromages

Vin blanc - Vin rouge - eau plate - café - mignardises - pain boule maison

Desserts et menus enfants : voir carte ci-après

LE CHOIX DES PLATS DOIT ETRE IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
Passé un délai de 48 heures, le nombre de personne réservé vous sera facturé en totalité

Prix nets

Menu Groupe à 73 €

Apéritifs

Kir Royal (Champagne) et 2 amuses bouche

Entrée

Terrine de foie gras de canard

ou

Salade de ris de veau et Saint-Jacques, toast de foie gras

ou

Assiette de fruits mer

(1/2 tourteau, 2 huîtres, 3 langoustines, 100g de bigorneaux, 700g de bulots, 700g de crevettes grises)

1er plat

Blanc de barbue à l'oseille, mousseline de légumes

ou

1/2 homard grillé au coulis de crustacés + 70 €

-

Trou Normand

2ème plat

filet de boeuf au coulis de foie gras

ou

Carré d'agneau rôti au four

ou

filet de veau, jus forestier et sa garniture

Chèvre chaud au balsamique ou assortiment de fromages

Vin blanc - Vin rouge - eau plate - café - mignardises - pain boule maison

Desserts et menus enfants : voir carte ci-après

LE CHOIX DES PLATS DOIT ETRE IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
Passé un délai de 48 heures, le nombre de personne réservé vous sera facturé en totalité

Prix nets

Carte des desserts / Menus groupes

Crèmeux caramel beurre salé, poires caramélisées et chocolat

-

Charlotte aux pommes et cannelle L'exotique mangue passion et ananas

-

Trilogie de desserts Moelleux chocolat et sa glace vanille

-

Fraisier ou framboisier (en saison)

+ 3 euros par personne pour les menus à 35 € et 45 €

-

Gourmandise de desserts

+ 3 euros par personne pour les menus à 35 € et 45 €

-

Pièce montée (minimum 15 personnes)

+ 5 euros par personne pour les menus à 35 € et 45 €

Présentation possible en gâteau d'anniversaire ou autres occasions

Menu Enfant : 15 €

Crudités

Poisson ou Steak haché ou Escalope de volaille, Frites maison

Glace ou /Moelleux chocolat ou Gourmandise de desserts + 3 euros

Pain houle maison

Le fumage des poissons et de la viande est réalisé par nos soins

Tous nos produits sont faits maison

LE CHOIX DES PLATS DOIT ETRE IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
Passé un délai de 48 heures, le nombre de personne réservé vous sera facturé en totalité

Prix nets

Menu Entreprise à 23 €

Servi du mardi au vendredi

Entrées

Tarte fine de saumon, fondue de poireaux
ou
Carpaccio de cabillaud au curry
ou
Magret de canard fumé aux betteraves

Plats

Pintade rôtie forestière
ou
Retour de pêche (selon arrivage) au coulis de crustacés

Desserts

Crèmeux caramel beurre salé et poire caramélisée
ou
Trilogie de desserts
ou
Moelleux chocolat, glace vanille

Boissons / Pain

7 verre de vin rouge (12.5cl)
1 verre de vin blanc (12.5cl)
eau plate
1 café ou thé
Pain boule maison

*Le fumage des poissons et de la viande est réalisé par nos soins
Tous nos produits sont faits maison*

*LE CHOIX DES PLATS DOIT ETRE IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
Passé un délai de 48 heures, le nombre de personne réservé vous sera facturé en totalité*

Prix nets