

**Compositions pour menus de fêtes, minimum 15 personnes adultes:**

***Pour l'élaboration de vos repas, maximum double choix d'entrées et de grosses pièces***

**Les entrées froides:**

<i>*Assiette de saumon fumé doux norvégien sauce tartare</i>	<i>12.00 €</i>
<i>*Terrine maison et son confit d'oignons</i>	<i>09.00 €</i>
<i>*Foie gras de canard et ses confits</i>	<i>15.00 €</i>
<i>*Salade riche composée de foie gras, magret de canard fumé, saumon fumé, melon,...</i>	<i>15.00 €</i>
<i>*Paupiette de saumon fumé et tartare de crevettes grises</i>	<i>14.00 €</i>
<i>*Duo de tomate crevettes grises et pêche au thon</i>	<i>13.00 €</i>
<i>*Salade aux lardons déglacée au vinaigre à la framboise</i>	<i>09.00 €</i>

**Les entrées chaudes:**

<i>*Scampi à la crème d'ail</i>	<i>11.00 €</i>
<i>*Scampi au cognac, à la tomate et aux champignons</i>	<i>11.00 €</i>
<i>*Scampi au gorgonzola, pastis, tomates séchées, crème, spécialité de la maison</i>	<i>12.00 €</i>
<i>*Salade de chèvre chaud aux pignons de pin et huile de noix</i>	<i>10.00 €</i>
<i>*Duo de fondus au fromage vieux Bruges et Parmesan</i>	<i>09.00 €</i>
<i>*Les cuisses de grenouilles à la tomate et à l'ail</i>	<i>10.00 €</i>
<i>*Mousseline de saumon au paprika</i>	<i>10.00 €</i>
<i>*Cassolette de scampi et saint Jacques au safran</i>	<i>15.00 €</i>
<i>*Rouelles de sole limande et saumon aux petits légumes, sauce au chardonnay</i>	<i>10.00 €</i>

**Les potages: attention 1 seul choix par menu composé**

<i>*Crème de cerfeuil</i>	<i>04.00 €</i>
<i>*Velouté au cresson</i>	<i>04.00 €</i>
<i>*Crème de tomates</i>	<i>04.00 €</i>
<i>*Velouté Argenteuil (asperges)</i>	<i>04.00 €</i>
<i>*Velouté Dubarry (chou-fleur)</i>	<i>04.00 €</i>
<i>*Velouté aux poireaux</i>	<i>04.00 €</i>
<i>*Bisque de crevettes grises</i>	<i>06.00 €</i>