

MENU CLASSIQUE

Entrée

Foie Gras de Canard et compotée de mangue

Plat

*Suprême de Volaille
Gratin Dauphinois
Millefeuille de Légumes*

Trou Normand

Les Fromages

*Brie, Chèvre
En accompagnement : jeunes pousses et Beurre*

Gâteaux des Mariés

Thé et café

~ MENU PLAISIR ~

Entrée

Risotto et son Poêlée de Saint Jacques

Plat

*Rôtie de Veau aux Girolles
accompagne de son
sauté de Légumes*

Les Fromages

Brie et Chèvre et Bleu et sa Salade

Dessert aux choix

*Fraisier - Fruits exotique
Poire Chocolat - Gâteau des mariés*

Thé et café

~ MENU GLAMOUR ~

Entrée

*îlot tourteau, chips d'ananas
et salade folle*

Plat

*Filet de canette, gratin de pomme de
terre et compotée de navet à l'orange -*

Les Fromages

Brie, Chèvre, Bleu et Emmental

Gâteaux des mariés : Sur-mesure

Thé et café

MENU PRESTIGE

Entrée

*Mi cuit de foie gras, chutney de pomme
et brioche boulangère*

Plat

*Dos de Cabillaud rôti, écume de
chorizo et légumes basquaise*

Les Fromages

Chèvre, Bleu et Emmental

Gâteaux des mariés

Royal chocolat, croustillant framboise

Thé et café