

## MENU A 60€ TTC

*Sur une base de 50 personnes*

### ENTRÉE

Asperges blanches du Val de Loire (3/personnes), sauce vierge printanière à l'olive et agrumes, jeunes pousses **du 17 MAI AU 30 JUIN**

**OU**

Raviole de foie gras, jus de poulette - *Servie chaude*  
(Supplément 2€ par personne)

**OU**

Raviole de langoustines au piment d'Espelette, crémeux de langoustines - *Servie chaude*  
(Supplément 2€ par personne)

**OU**

Duo de mi-cuit de foie gras de canard et foie gras poêlé  
*Confiture d'oignons, toast de pain aux figues, fleur de sel*

**OU**

Soupe glacée de melon, chantilly de basilic, pignons et amandes concassés

**OU**

Tartare de saumon « gravelax », méli-mélo de mangue, avocat et pomme Granny Smith

### PLAT

Filet de bœuf Normand, ail doux, lasagne de légumes d'été, jus au Porto

**OU**

Veau au sautoir, asperge rôtie et légumes d'été au parfum de truffe, jus réduit

**OU**

Filet mignon de porc cuit à basse température, jus de moutarde douce, gratin dauphinois, condiment ratatouille et ail fumé

**OU**

Filet de bar au beurre blanc, risotto aux champignons

## FROMAGES

Pointe de brie truffée servie avec un mesclun de salade et herbes, noix concassé

**OU**

Plateau de fromages avec 5 variétés de fromages affinées - *Service à l'anglaise*

**OU**

Buffet de fromages

## DESSERTS

Pièce montée de 150 macarons (*3 macarons par personne*)

**OU**

Pièce montée de 150 choux (*3 choux par personne*)

**OU**

Entremet individuel à l'assiette

**Prix : Menu à 60€ TTC. Sur une base de 50 personnes.**

*Tarif indiqué par personne en TTC*

*Dans le menu est inclus :*

- *Le pain, le matériel de réchauffe nécessaire au bon déroulement du repas.*
- *Eaux minérales et gazeuses, café expresso, thé et infusion - Servi à discrétion*

## VIN D'HONNEUR

Vin d'honneur 8 pièces : 21 € - Inclus 2 show-cooking (Durée 1h30)

Vin d'honneur 10 pièces : 25€ - Inclus 2 show-cooking (Durée 1h45)

Vin d'honneur 15 pièces : 35 € - Inclus 3 show-cooking (Durée 2h15)

Vin d'honneur 18 pièces : 40 € - Inclus 3 show-cooking (Durée 2h30)

**Orangeade / Citronnade / Thé glacé (servis dans une jarre) en libre-service :  
1 verre par personne inclus.**

*Tarifs indiqués par personne en TTC. Tarif comprenant les buffets, le nappage et les boissons sans alcools. (Eaux minérales plates et pétillantes, jus d'orange, jus de pomme et coca-cola).*