

MENU 1
PLATEAU DE FRUITS DE MER

Apéritif (Punch)

Plateau de Fruits de mer

(6 à 7 langoustines, 100 g crevettes roses, 6 huîtres, 1/2 crabe cuit, 100 g bulots ou bigorneaux)

accompagnement :

beurre, citron, vinaigre à l'échalote, mayonnaise

Rince doigt

Pain de seigle

Plateau de fromage (minimum 3 variétés)

Salade

Dessert maison

Café

mini chocolat ou amande

Pain, Eau minérale ou eau gazeuse

MENU 2
VIANDE

Apéritif (Punch)

ENTREE

*Salade de gésiers confits et magret fumé
(salade, noix, tomates, croûtons, gésiers, magret)*

ou

Salade de chèvre chaud (crottin chavignol) et lardons

PLAT

*Pièce de viande accompagnée de pommes sautées, champignons et haricots verts en fagot
Suggestion de sauce*

Plateau de fromage (minimum 3 variétés)

Salade

Dessert maison

Café

mini chocolat ou amande

Pain, Eau minérale ou eau gazeuse

MENU 3
MENU POISSON

Apéritif (Punch)

ENTREE

*Assiette de fruits de mer
(5 langoustines, 6 à 7 crevettes roses, 3 huîtres*

ou

Salade de saumon fumé et son confit de pommes fruit à la cannelle et son fond d'artichaut

PLAT

*Filet de poisson (selon la criée)
au beurre de vanille sur sa julienne de légumes et asperges vertes*

ou

*Suprême de poisson (selon le cours)
aux saveurs de pommes au miel et pleurotes*

ou

Feuilleté de St Jacques poêlés aux endives et asperges vertes au beurre blanc

accompagnement :

beurre, citron, vinaigre à l'échalote, mayonnaise)

Rince doigt

Fromage assiette ou plateau (minimum 3 variétés)

Salade

Dessert maison

Café

mini chocolat ou amande

Pain, Eau minérale ou eau gazeuse