

*Nos
dîner*



*Perle
Tradition
Du Moulin
Prestige
Gastronomique
Mariage*

Entrées au choix

Carpaccio de saint jacques aux agrumes
Tartare de saumon et daurade au citron vert
Salade périgourdine
Médailillon de foie gras sur son pain d'épice

Plats garnis au choix

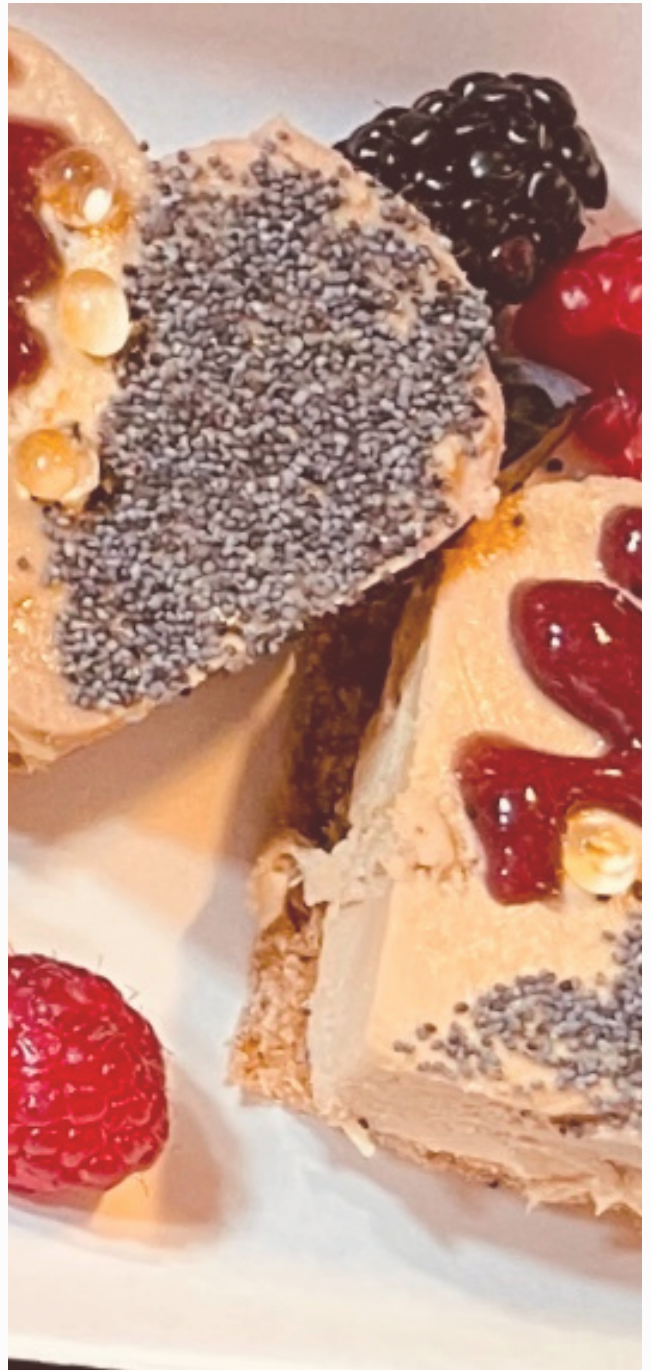
Cuisse de canard confites, petits légumes de saison
et ses pommes de terre sautées
Trio de la mer sauce ail des ours
et son riz 5 continents
Filet mignon de veau sauce au miel de soja et
sa poêle de légumes de saison
Fricassée de volaille sauce au foie gras
et ses tagliatelles

Plateau de fromages assortis
Salade verte

Douceur au choix

Corolle de fruits de saison et son colis
Tartelette aux fraises et framboises revisitée
Tartelette aux 3 chocolats revisitée

Condiments / Pain



Tradition

39.00 € HT par personne
42.90 € TTC

Entrées au choix

Tartare de saumon et daurade au citron vert
Médailillon de foie gras sur son pain d'épices

Plats garnis au choix

Trio de la mer sauce ail des ours
et son riz 5 continents
Fricassée de volaille sauce du chef
et ses tagliatelles

Plateau de fromages assortis
Salade verte

Douceur au choix

Corolle de fruits de saison et son colis
Tartelette aux fraises et framboises revisitée
Tartelette aux 3 chocolats revisitée

Condiments / Pain



PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES SUIVANT VOS BESOINS MATERIEL :
FORFAIT NECESSAIRE PAR PERSONNE : 6 € HT (SANS TABLE, SANS CHAISE)
SERVICE EN SUPPLEMENT : 1 MAITRE D'HOTEL : VACATION DE 6 hr 280 € HT.
HEURE SUPPLEMENTAIRE : 60 € HT. TVA EN SUPPLEMENT
Frais de transport à déterminer suivant le lieu

Du Moulin

53.00 € HT par personne
58.30 € TTC

Entrées froides au choix

Terrine de foie gras au chorizo et parmesan
Dos de saumon mi-cuit, crème acidulée
et caviar Prunier
Tataki de thon au sésame
ou

Entrées chaudes au choix

Saint Jacques braisées au jus de betterave & vieux
vinaigre
Sucette de homard sauce champagne
Cassolette d'escargots à la persillade

Plats garnis au choix

Agneau en croûte de pistaches aux herbes
et écrasé de pomme de terre
Filet de bar au Yuzu et son riz thaï
Filet de bœuf en croute d'olive noire et conchiglioni
garnis aux petits légumes
Risotto au chou fleur, chapon au sirop d'érable et
poudre de câpres

Plateau de fromages assortis
Salade verte

Douceur au choix

Corolle de fruits de saison et son colis
Tartelette aux 3 chocolats revisitée
Ananas épicé, soufflé aux fruits exotiques

Condiments / Pain



PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES SUIVANT VOS BESOINS MATERIEL :
FORFAIT NECESSAIRE PAR PERSONNE : 6 € HT (SANS TABLE, SANS CHAISE)
SERVICE EN SUPPLEMENT : 1 MAITRE D'HOTEL : VACATION DE 6 hr 280 € HT.
HEURE SUPPLEMENTAIRE : 60 € HT. TVA EN SUPPLEMENT
Frais de transport à déterminer suivant le lieu

Prestige

49.00 € HT par personne
53.90 € TTC

Entrées au choix

Terrine de foie gras au chorizo et parmesan
Tartare de saumon et daurade au citron vert
Rouleau de saumon aux gambas et sa crème d'aneth
Saumon fumé d'Ecosse maison et ses toasts
Tataki de thon au sésame

Plats garnis au choix

Filet de bar au Yuzu et son riz thaï
Filet de bœuf en croute d'olive noire et conchiglioni
garnis aux petits légumes
Risotto au chou fleur, chapon au sirop d'érable et
poudre de câpres

Plateau de fromages assortis
Salade verte

Douceur au choix

Corolle de fruits de saison et son colis
Tartelette aux 3 chocolats revisitée
Ananas épicé, soufflé aux fruits exotiques

Condiments / Pain



PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES SUIVANT VOS BESOINS MATERIEL :
FORFAIT NECESSAIRE PAR PERSONNE : 6 € HT (SANS TABLE, SANS CHAISE)
SERVICE EN SUPPLEMENT : 1 MAITRE D'HOTEL : VACATION DE 6 hr 280 € HT.
HEURE SUPPLEMENTAIRE : 60 € HT. TVA EN SUPPLEMENT
Frais de transport à déterminer suivant le lieu

Gastronomique

69.00 € HT par personne
75.90 € TTC

Entrées froides au choix

Terrine de foie gras au chorizo et parmesan

Dos de saumon mi-cuit, crème acidulée

et caviar Prunier

Tartare de saumon et daurade au citron vert

Rouleau de saumon aux gambas et sa crème d'aneth

Entrées chaudes au choix

Saint Jacques braisées au jus de betterave

& vieux vinaigre

Sucette de homard sauce champagne

Cassiolette d'escargots à la persillade

Ris de veau aux petits légumes

Velouté de saint Jacques et son homard bleu

Cappuccino de homard raidi au beurre demi-sel truffé

Plats garnis au choix

Agneau en croûte de pistaches aux herbes

et écrasé de pomme de terre

Filet de bar et son émulsion d'épinard

Filet de bœuf en brioche et ses conchiglioni garnis

aux petits légumes

Risotto à la truffe, chapon au sirop d'érable

Chapon farcie au foie gras et son écrasé de pomme

terre aux noisettes

Plateau de fromages affinés et sa gourmandise

d'escargot

Douceur au choix

Délice au chocolat

Gratin de fruit frais

Ananas épicé, soufflé aux fruits exotiques



PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES SUIVANT VOS BESOINS MATERIEL :
FORFAIT NECESSAIRE PAR PERSONNE : 6 € HT (SANS TABLE, SANS CHAISE)
SERVICE EN SUPPLEMENT : 1 MAITRE D'HOTEL : VACATION DE 6 hr 280 € HT.
HEURE SUPPLEMENTAIRE : 60 € HT. TVA EN SUPPLEMENT

Mariage

57.00 € HT par personne
62.70 € TTC

Entrées froides au choix

Terrine de foie gras au chorizo et parmesan
Tartare de saumon et daurade au citron vert
Rouleau de saumon aux gambas et sa crème d'aneth

Entrées chaudes au choix

Sucette de homard sauce champagne
Cassolette d'escargots à la persillade
Cappuccino de homard raidi au beurre demi-sel truffé

Trou normand Plats garnis au choix

Agneau en croûte de pistaches aux herbes
et écrasé de pomme de terre
Filet de bar et son émulsion d'épinard
Filet de bœuf en brioche et ses conchiglioni garnis
aux petits légumes
Chapon farcie au foie gras et son écrasé de pomme
terre aux noisettes

Assiette de fromages affinés et sa gourmandise
d'escargot

Douceur au choix

Cascade de gâteau
Arbre de brochette de fruits

Pain de campagne



PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES SUIVANT VOS BESOINS MATERIEL :
FORFAIT NECESSAIRE PAR PERSONNE : 6 € HT (SANS TABLE, SANS CHAISE)
SERVICE EN SUPPLEMENT : 1 MAITRE D'HOTEL : VACATION DE 6 hr 280 € HT.
HEURE SUPPLEMENTAIRE : 60 € HT. TVA EN SUPPLEMENT