

- Vin à discrétion *(une bouteille pour 5 personnes)*
- Eau plate et gazeuse



Les pièces de cocktail

- 10 pièces canapés
(voir page cocktail)
- Accompagnées de Soupe
champenoise, sangria,
ou punch (au choix)
- Et softs



Le cocktail 2^{ème} partie

*(4 animations au choix)
(Voir aussi page animations)*

- Saumon fumé et ses blinis,
crème citronnée à l'aneth
- Saint-Jacques à la plancha
en persillade
- Foie gras poêlé et ses condiments
(confit de figues, confits
d'oignons et fleur de sel)
- Mini burger au cheddar
- Mini galettes salées
- Chorizo flambé au whisky

- Vin à discrétion *(une bouteille pour 5 personnes)*
- Eau plate et gazeuse



Le plat chaud

(Un plat au choix)

- Médaillons de veau aux morilles
OU
- Filet de bœuf au foie gras
OU
- Dos de cabillaud à l'armoricaine
OU
- Grenadin de porc, au miel et soja
OU
- Souris d'agneau, jus légèrement corsé et ailé
OU
- Magret de canard sauce au vin lardons et champignons



Les garnitures

(Deux au choix)

- Gratin pommes de terre
- Fagots haricots verts
- Flan de légumes du soleil
- Écrasée de pomme de terre à l'essence de truffe
- Flan carotte courgette
- Purée de patate douce
- Salsa de légumes croquants
- Riz aux petits légumes
- Pommes de terre grenailles à la fleur de sel
- Pommes de terre Anna (rosace de pomme de terre)
- Fond d'artichaut à la bretonne
- Tian de légumes
- Tomate provençale

- Vin à discrétion (une bouteille pour 5 personnes)
- Eau plate et gazeuse



Buffet de fromages

Assortiment de fromages
au buffet et sa salade



Les desserts

Fraisier, framboisier, trois chocolat, mangue vanille, poire
caramel, framboise citron **OU** Buffet de Mignardises
OU La Pièce montée

Café | Thé | Pain

Inclus

- Art de la table
- Personnel de service
- Le personnel traiteur jusqu'à 1h00

Non inclus

- Une personne pour rangement final
- Le nappage pour les tables annexes
(Livre d'or, Candy bar, etc.)
- Le Champagne