

- Vin à discrétion *(une bouteille pour 4 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



Les Entrées *(Une entrée au choix)*

- Œufs pochés, crème de champignons,
croûtons et chips de jambon cru

OU

- Foie gras, fleur de sel, poivre du moulin,
chutney de figues, confit d'oignons
et navettes briochées

OU

- Tartare de thon, guacamole et chips vitelotte

OU

- Filet de rouget, pesto de roquette
sur croustillant aux légumes

OU

- Saint-jacques sur fondue de poireaux
et crème vin blanc

- Vin à discrétion *(une bouteille pour 4 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 poivre
OU
- Dos de cabillaud à l'armoricaine
OU
- Grenadin de porc au miel et soja
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 4 personnes)*
- Eau plate et gazeuse



Buffet de fromages

Assortiment de fromages
au buffet et sa salade



Les desserts

Fraisier, framboisier, trois chocolats, 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