# Café d'Accueil en Matinée

(3.15 € par personne)

Café noir, thé à volonté

Lait à disposition

Jus d'orange, eau minérale

Mini Viennoiseries (par personne)
(Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

# Pause Café

(2.20 € par personne)

Café noir ou thé à volonté

Lait à disposition

Jus d'orange, eau minérale

.Ces deux prestations comprennent :

. La mise à disposition du matériel (machine à café, pichets, …)

. La mise à disposition de la vaisselle (tasses à café, petites cuillères,…)

. 3 personnes de service sur place

# MENU

~ 16.00 Euros ~

Prix nets, boissons non comprises.

Croustade de moules de Charron en feuilleté
Crème de Noilly
Ou
Salade d'artichaut au jambon de Pays et œufs de caille
Confit d'échalote au Pineau des Charentes
Ou
Tarte gourmande aux brocolis et saumon fumé
Ou
Salade aux gésiers de canards confits à l'échalote, noix, tomate et pignons de pin grillés
Ou
Salade du Pays mellois au fromage de chèvre frais aux herbes et pommes

* * *

Echine de porc braisée à la flamande (bière et oignons), poêlée de brocolis et mojettes
Ou
Osso bucco de volaille à l'ancienne en blanquette, pommes à l'anglaise
Ou
Filet de pintade farci en duxelle de champignons, tartiflette au fromage de chèvre
Ou
Râble de lapereau farci de son foie rôti au romarin en barigoule de légumes
Ou
Sauté de sanglier façon chasseur, pommes vapeur

* * *

Plateau de fromages affinés et salades mélangées

* * *

Singapour à l'ananas et noix de coco, coulis aux fruits de la passion
Ou
Prélât aux trois chocolats et sa crème à la vanille bourbon
Ou
Blanc Manger aux fruits frais et coulis de framboise
Ou
Duo café et chocolat, sauce arabica
Ou
Notre Paris-Brest au pralin à l'ancienne
Ou
Moelleux aux fraises et framboise, sauce kiwi

Café