

Suggestion n°1
Entrée, Plat et Dessert au choix



25€

Apéritif

Kir Normand et ses feuilletés chauds
ou Cocktail Flamingo et ses feuilletés chauds

Entrée

Terrine de volaille et asperges,
Quenelle de crème acidulée aux herbes
ou
Croustillant de chèvre au lard fumé, petite frisée aux croûtons
ou
Paupiette de poissons aux petits légumes, coulis de homard

Plat

Ailes de raie aux câpres, riz Basmati
ou
Tournedos de pintade farci aux petits légumes, Sauce échalote
ou
Rôti de porc farci aux pruneaux, sauce au cidre

Fromage

Camembert et sa salade

Dessert

Tarte Tatin
ou
Fondant chocolat et marrons, sauce à la menthe
ou
Carpaccio d'ananas et boule coco, coulis de fruits rouges

*Inclus 1/3 de vin rouge et 1/4 de vin blanc,
Eau de source à volonté et café*

Suggestion n°2
Entrée, Plat et Dessert au choix



28€

Apéritif

Kir Normand et ses feuilletés chauds
Ou Cocktail Flamingo et ses feuilletés chauds

Entrée

Salade frisée aux lardons, croûtons et œuf poché
Ou
Assiette de saumon mariné à l'aneth,
blinis et mousseline de Tarama
ou
Quenelle de colin cuit au court bouillon, bavarois de légumes

Plat

Papillote de truite aux fruits de mer et vin blanc, riz Basmati
ou
Râble de lapin confit aux épices, sauce moutarde
ou
Mignon de porc aux poires et moutarde à l'ancienne

Fromage

Camembert et sa salade

Dessert

Tarte feuilletée aux pommes, boule vanille
ou
Clafoutis tiède aux framboises, sorbet passion
ou
Crumble de banane et chocolat,
quenelle de crème fraîche au litchi

*Inclus 1/3 de vin rouge et 1/4 de vin blanc,
Eau de source à volonté et café*



Suggestion n°3
Entrée, Plat et Dessert au choix



34€

Apéritif

Kir Normand et ses feuilletés chauds
Ou Cocktail Flamingo et ses feuilletés chauds
Ou Kir Pétillant et ses feuilletés chauds

Entrée

Mitonnée de bœuf au foie gras,
vinaigrette à la betterave et pomme au miel
ou
Terrine de poissons aux petits légumes, crème montée et acidulée
ou
Mousseline de brochet au coulis de crustacés

Plat

Dos de colin en croûte d'ail et basilic, velouté de carotte
ou
Cuisse de canard en jambonnette, crème de pomme et cidre
ou
Gigot d'agneau rôti à la fleur de thym

Fromages

De camembert à pont l'Evêque

Dessert

Macaronade de pommes poêlées au caramel de cidre
ou
Poire pochée au vin rouge et sa mignonnette au blanc Manger
ou
Parfait au chocolat, cœur tendre et crémeux

*Inclus 1/3 de vin rouge et 1/4 de vin blanc,
Eau de source à volonté et café*



Suggestion n°4
Entrée, Plat et Dessert au choix



41€

Apéritif

Kir Normand et ses feuilletés chauds
Ou Cocktail Flamingo et ses feuilletés chauds
Ou Kir Pétillant et ses feuilletés chauds

Entrée (suivi d'un intermède au Calvados)

Feuilletée d'asperge verte aux champignons, sauce Riesling
ou
Marbré de foie gras de canard, petits oignons confits au Balsamique
ou
Pressé de rouget et filet de sole, tomate confite et beignets de crevettes

Plat

Pavé de sandre en écaille de courgette, beurre blanc aux graines de pavot
ou
Filet de canette à l'huile de pépins de raisin, chartreuse de champignons
ou
Tournedos de mignon de veau au Marteau, sauce aux cèpes

Fromages

De Camembert à Pont l'Evêque

Dessert

Corolle de sorbet et fruits frais, crème chantilly
ou
Macaronade de pommes poêlées au caramel de cidre
ou
Crème brûlée à la cassonade

*Inclus 1/3 de vin rouge et 1/4 de vin blanc,
Eau de source à volonté et café*

Suggestion n°5
Entrée, Plat et Dessert au choix



48€

Apéritif

Les Reflets d'Emeraude

(Kir Royal au Champagne, 3 canapés chauds, 1 pain surprise pour 20)

Entrée (suivi d'un intermède au Calvados)

Gourmandise Périgourdine aux copeaux de truffes

ou

Symphonie de noix de St Jacques aux agrumes

ou

Salade folle des Andaines

(Filet de poulet mariné, salade, cèpes, vinaigrette de foie gras)

Plat

Magret de canard poêlé aux saveurs des Andaines

ou

Médailillon de lotte au Pommeau de Normandie

ou

Carré d'agneau en croûte de moutarde et confit d'ail

Fromages

De Camembert à Pont l'Evêque

Dessert

Clafoutis tiède aux framboises, sorbet passion

ou

Fondant Chocolat - Poire

*Inclus 1/3 de vin rouge et 1/4 de vin blanc,
Eau de source à volonté et café*

Suggestion n°6
Entrées, Plat et Dessert au choix



57€

Apéritif

Les Reflets d'Emeraude

(Kir Royal au Champagne, 3 canapés chauds, 1 pain surprise pour 20)

1^{ère} Entrée

Duo de foie gras de canard et saumon fumé aux pointes d'asperges, sauce aigrette

ou

Salade tiède de homard à l'huile de vanille

ou

Gâteau de lapereau à la tomate et basilic

2^{ème} Entrée (suivie d'un intermède au Calvados)

Tournedos de lotte au fumet de langoustines

ou

Marinière de sandre aux pistils de crocus

ou

Escalope de lieu jaune en écailles de courgettes

Plat

Noix de veau rôtie « Orlof »

ou

Filet de Bœuf « Wellington » aux morilles (max. 80 personnes)

ou

Gigot d'agneau des Prés Salés

Fromages

Fromages Affinés de nos Provinces

Dessert

Croustillant de poires et miel d'épices

Ou Nougat glacé aux pralines caramélisées

Inclus 1/3 de vin rouge et 1/4 de vin blanc

Eau de source à volonté et café

Suggestion n°7
Entrées, Plat et Dessert au choix



63€

Apéritif

Les Reflets d'Émeraude

(Kir Royal au Champagne, 3 canapés Chauds, 2 Canapés Froids,
1 Pain Surprise pour 20)

1ère Entrée

Fondant de « Sot l'y laisse » en vinaigrette de truffes

ou

Salade de la Baltique, blinis et crème de caviar

2ème Entrée (suivie d'un intermède au Calvados)

Aiguillettes de St Pierre « Vénitienne »

ou

½ homard grillé à l'estragon

Plat

Filet mignon de veau au Sauternes et citron vert

ou

Suprême de faisan Grand Veneur

ou

Filet de bœuf « Wellington » aux morilles (max. 80 personnes)

Fromages

Fromages affinés de nos provinces

Dessert

Croustillant de poires et miel d'épices

Ou Nougat glacé aux pralines caramélisées

Inclus 1/3 de vin rouge et 1/4 de vin blanc

Eau de source à volonté et café