

## *Déjeuner séminaire*

### COCKTAIL APERITIF

#### **2 Canapés variés**

Saumon fumé – Roquefort – Rollmops au cresson – Petit pois et homard – Tapenade – Mousse de thon au curry  
– Crudités (tomate cerise, caviar d'aubergines, asperge) – Etc...

#### **1 Fantaisies classiques chaudes**

Chou escargot – Chou fromage – Pâté feuilleté – Croissant jambon – Pruneau au bacon – Acras de morue –  
Boulette exotique – Boudin antillais – Bouchée indienne – Etc...

#### **Boissons**

Kir pétillant

Eau plate et gazeuse, jus d'orange, Coca-Cola Classic & Light

### ENTRÉE

Marbré dieppois sauce légère

Ou

Salade de caille aux champignons

Ou

Terrine de canard à l'ancienne et confiture d'oignons rouges

Ou

Saumon fumé maison

Ou

Dôme de lieu aux coquillages (suppl. 2,5€ HT)

Ou

Soufflé de rascasse et son coulis de homard (suppl. 2,80€ HT)

### PLAT

Suprême de poularde aux herbes du jardin

Ou

Tendron de veau aux 2 céleris

Ou

Cuisse de canard en cuisson lente et réduction au Saint Emilion

Ou

Ballotine de pintade aux châtaignes

Ou

Agneau confit aux petits légumes (suppl. 4,00€ HT)

Ou

Magrets de caille à la crème de foie gras (suppl. 5,50€ HT)

Garnitures à choisir : Gratin dauphinois – riz pilaf, tomate provençale – pommes de terre sautées provençales

### DESSERT

Sablé pomme caramel et son coulis

Ou

Deauville et sa crème anglaise

Ou

Nougat glacé et son coulis de framboise

Ou

Suprême chocolat et sa crème anglaise

BOISSONS DU MENU

Eaux plate et gazeuse

Notre vin du moment en rouge (1 bouteille pour 3 personnes) en blanc (1 bouteille pour 5 personnes)

Café

*Le nombre de convives ainsi que le choix de menu sont à nous transmettre par écrit au plus tard 15 jours avant l'évènement.*

LES OPTIONS

- Fromages : 4,00 € TTC/pers.  
Ardoise de 4 variétés sur table