

# **Buffet froid à 55 €** *Boissons comprises*

**Soit Kir, Ricard, bière pression et whisky ou Soit, punch maison.**

**Avec toast maison**



*Carottes râpées, concombres à la crème, Betterave, céleri rémoulade, tomates...*



## **Salades composées :**

**Salade marseillaise ; Salade Marco Polo; Salade brésilienne  
Salade bretonne; Taboulé**

Marquise de melon et jambon de parme (Selon la saison)

## **La crié du pêcheur :**

**En forme de bateau :  
Saumon fumé ,Crevettes roses et grises**

Médailles de saumon glacé

Papillon de charcuteries:

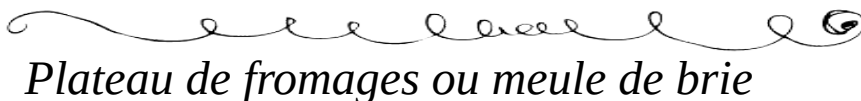
Rosette, jambon, Rillettes, pâté de campagne...

## **Florilège de viandes froides**

**Rôti de bœuf, Rôti de porc, Rôti de dinde**

**Pilons de poulet**

Sauces et condiments



## **L'envol des mariés**

Nos desserts sont confectionnés par nos soins personnalisable par Une écriture fontaine scintillante, et décors chocolat et caramel

## **Délice de la forge**

**Entremet aux chocolat noir et blanc**

**Ou**

**Framboisier Ou Fraisier**

**Ou**

**Royal chocolat**

**Entremet chocolat sur un praliné feuilleté**



**Café avec le dessert.**

***Vin blanc ('entre deux mers), vin rouge (bordeaux) sont servis à discrétion une bouteille de vin pour trois convives.***

***Eau, jus d'orange et coca-cola***

Autres boissons servies pendant le repas ou toutes autres boissons servies après le repas sont à payer en supplément par le demandeur.

Droit de bouchon à 5 € par bouteille servie si vous désirez apporter votre champagne.

