

Menu à 65 € **Boissons comprises**

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



Les entrées :

- Salade périgourdine** (foie gras, magret fumé, croûtons, salade, tomate.) **(Froid)**
Saumon fumé, crème de ciboulette et ses toasts. **(Froid)**
Salade Norway (saumon froid et saumon fumé sur salade gourmande) **(froid)**
Foie gras maison et ses toasts (suppl. de 4.50 €/pers) **(froid)**

avant reception
choix unique



Les entrées :

- Rougails de st jacques et rouget** **(chaud)**
Feuillantine de saumon fumé **(tiède)**
Briochés de maroilles en salade gourmande **(chaud)**
Saint jacques poêlée sauce pesto **(chaud)**
Foie gras maison et ses toasts (suppl. de 4.50 €/pers) **(froid)**
définir

avant reception
choix unique

Vin blanc à définir



Trou Normand

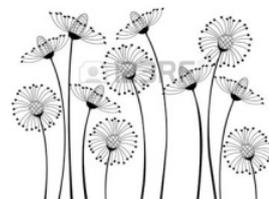
Glace citron et vodka ou autre selon votre goût



Les plats :

- Rôti de bœuf Wilson**
Magret de canard sauce au foie gras
Méli-mélo de poissons
définir

avant reception
choix unique



Vin rouge à



Assiette du fromager gourmand

Soit servie à l'assiette ou en buffet



L'envole des mariés:

Buffet de desserts avec dessert central personnalisé

Délice de la forge Entremet aux chocolat noir et blanc

Ou

Royal chocolat Entremet chocolat sur un praliné feuilleté



Ou

Framboisier ou Fraisier

Coupe de champagne

**Vin blanc (entées), vin rouge (plat de résistance et fromage) sont servis à discrétion
2 bouteilles de vin pour 5 convives.**

Eau, coca-cola et jus d'orange servie sur demande au pichet

Eau plate servie à discrétion.

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

