

**Menu n°2** **Cocktail apéritif + entrée + plat chaud fromage et dessert,**  
**Pain et vaisselle**

**APÉRITIF FROID** Assortiment de **5 pièces/ personne** **réalisés par nos soins**

- \* Toast assorti parmi 11 sortes : oeuf-tomates, saumon fumé, crevette, oeufs de lumps, moules marinées, fromage, cœur de palmier, rosette, oeuf de caille, oeufs de truites, pointes d'asperges
- \* Chaud froid de volaille
- \* Navette au mousson de canard
- \* Chaud froid de saumon

**ENTRÉE FROIDE**

- \* Saumon Bellevue(minimum 12 personnes) : Poisson entier prédécoupé, reconstitué et décoré, avec crevette, macédoine, mayonnaise

**OU** \* Saumon fumé MAISON avec crevette, beurre, citron

**PLAT CHAUD**

- \* Gigolette de canard à l'orange et ses zestes confits
- OU** \* Gigolette de canard sauce aux cèpes
- OU** \* Volaille Fermière aux morilles et à la crème
- OU** \* Filet de loup à la crème et échalotes **OU** à l'estragon
- OU** \* Pavé de saumon au vin de framboise et poivre rose
- OU** \* Filet de loup aux écrevisses et morilles (+1.50 €)

**AVEC Garniture de légumes de saison (2) aux choix**

Gratin bourbonnais, gratin dauphinois, champignons frais persillés, compote argentine, tomate provençale, pomme paillason, fagot de haricots, flanc de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, Flan de pommes de terre, mousse de légumes aux trois couleurs ...

- \* Fromage blanc à la crème

**OU**

- \* Plateau de secs affinés (+1.50 €)

- \* Gâteau multi parfums (royal chocolat, framboisier, poire ...)

**OU** pièce montée 3 chou

**OU** berceau de chou

**OU** assortiment de 3,5 minis gâteaux/personne

- \* Pain

- \* Vaisselle au complet reprise sale : 2 verres, 1 flûte ou coupe à champagne

2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 2 cuillères, 1 tasse à café

