



COCKTAIL DINATOIRE I

Le cocktail : **52 € 00**

Prestation prévue pour 5h00 de service. (*Heure supplémentaire 45 € 00*)

FROID AVEC ANIMATION AU BUFFET

3 huîtres de Normandie au vinaigre d'échalotes.
Saumon fumé maison et ses toasts.
Jambon fumé, roquette, parmesan, sur bruchetta.
Brochettes de légumes.
Foie gras de canard et sa confiture.
3 petites verrines :
(Gaspacho andalou, salade fruits de mer, tartare de saumon,
fêta et cocktail de légumes, poulet à la marocaine...)

PLAT CHAUD SERVI DANS UNE PETITE ASSIETTE

Pavé de bœuf au poivre et pomme noisette.
Magret de canard aux baies de cassis, risotto snacké.
Cabillaud aux poireaux sur un écrasé de pomme de terre.
Crevettes grillées, petits légumes au lait de coco.

FROMAGE

Petits bonbons croustillant de fromages Normands sur un mesclun

DESSERTS

6 petits sucrés parmi : 5 petits fours et 1 salade de fruits frais

BOISSONS

Champagne (1 bouteille pour 3 pers.)

Whisky (1 bouteille pour 25 pers.)

Boissons à volonté :

Bière

Saumur rouge et blanc

Divers jus de fruits

Eau plate et gazeuse

Café