



## COCKTAIL DINATOIRE II

Le cocktail : **60 € 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 bruschetta.  
Brochettes de légumes.  
Foie gras de canard et sa confiture.  
3 petites verrines  
(Gaspacho andalou, salade fruits de mer, tartare de saumon,  
féta et cocktail de légumes, poulet à la marocaine...)

### **PLAT CHAUD SERVI A TABLE**

Tajine d'agneau, de poulet et de poissons.  
Semoule et légumes.

Ou

1 plat choisi dans le menu groupe.

### **FROMAGE**

Petits bonbons croustillant de fromages Normands sur un mesclun

## **DESSERTS**

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

Ou

Gâteau

## **BOISSONS**

Champagne (1 bouteille pour 3 pers.)

Whisky (1 bouteille pour 25 pers.)

Boisson à volonté

Bière

Saumur rouge et blanc

Divers jus de fruits

Eau plate et gazeuse

Café