

Afin de mieux vous servir, menu unique par tranche de 6 plateaux

Sont compris les couverts, sel-poivre, le pain, le beurre, 0.50 cl eau/personne, gobelet

12,90 euros par personne

- **Proposition n°1**

Terrine de campagne
et carottes râpées

Œuf mollet, pommes de terre,
tomate

Camembert

Sablé aux fruits frais

- **Proposition n°2**

Jambon à l'os
et cèleri rémoulade

Emincé de poulet, ratatouille
Et riz

Camembert

Poire pochée au caramel

- **Proposition n°3**

Chiffonnade de Rosette
et salade coleslaw

Rôti de porc, salade de pâtes

Camembert

Fromage blanc, coulis de fruits

15,60 euros par personne

- **Proposition n°4**

Harengs à l'huile ; pommes de
terre et oignons rouges

Saumon poché, macédoine de
légumes

Camembert

Panna cotta aux fruits rouges

- **Proposition n°5**

Tartare avocat – tomates au
persil plat
et rillettes de saumon

Rosbif et pommes de terre à la
graine de moutarde

Camembert

Crumble poire-caramel

- **Proposition n°6 (végétarien)**

Crudités variées
et tartinettes de tomatade

Taboulé, féta, tomates cerises

Camembert

Crèmeux citron, sablés

17,90 euros par personne

- **Proposition n°7**

Saumon fumé, salade
croquante, tomates cerises et
pamplemousse

Magret de canard rôti, salade
de quinoa

Camembert

Crèmeux au citron, sablés

- **Proposition n°8**

Salade de gambas à la
mandarine
et ballotine de volaille

Noix de Saint Jacques, sauce
vierge au basilic, pâtes

Camembert

Pana cotta aux fruits rouges

- **Proposition n°9**

Tomate – mozzarella au basilic
et jambon Serrano

Rôti de veau aux agrumes,
salade de pommes de terre

Camembert

Crumble poire- caramel