

Menu 70 € Servi à table

Apéritif

*Punch, Whisky, Pastis, Martini, Coca-Cola, Jus de fruits, Limonade.
Pizzas, Feuilletés, Toasts, Olives.*

Entrée

Base de la Composition

Salade, Tomates, Epis de Mais, Lanières de Poivrons Rouges

A votre convenance nous ajouterons

Un Toast de Chèvre Chaud et Lamelles de Jambon Cru

Une Tomate à la Mozzarella et sa Sauce au Basilic

Gésiers et Foie de Volailles Confits

Melon Frais au Jambon Cru

Un Nem, un Samossa et une Aumônière au Fromage

Assiette du Pêcheur

Pavé de Saumon ou Filet de Dorade ou

Feuilleté de Noix de Saint Jacques et Crevettes

La Pause Glace

Normande: Sorbet Pomme et Calvados ou ***Alsacienne:*** Sorbet Poire et Poire

Williams ou ***Provençale:*** Sorbet Abricot et Garlaban

Plat Chaud

Gigot d'Agneau et sa crème à l'Ail Doux

Ou

Médaille de Veau à la crème de Champignons

Ou

Filet de Bœuf et sa sauce aux Echalotes

Ou

Magret de Canard et sa sauce aux Trois Poivres

Toutes nos Viandes sont accompagnées de deux Légumes au choix :

Tomate à la Provençale, Fagot de Haricots ou d'Asperges Bardé de Lard, ,

Timbale Camarguaise de riz Blanc et Sauvage cuisiné aux Petits Légumes,

Fond d'Artichaut crème au Parmesan, Pommes Paillassons.

Assortiment de Fromages accompagné de Salade Verte

Dessert Glacé ou Semi Glacé au choix

Pièce Montée ou Gâteaux Américains

Café

Vin Rouge, Rosé et Blanc (A Discretion)

Champagne (1 Bouteille pour 4)

***Animation comprise (Disc-Jockey), Housses de Chaises ainsi que la Décoration
des Tables***