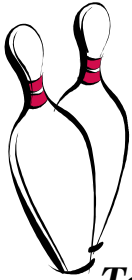




NOS MENUS SERVIS A L'ASSIETTE

20 personnes minimum

Avec 1 bouteille de vin pour 4 personnes



MENU 1

Rosé Pamplemousse

Ou Blanc Poires

**Tarte fine de courgettes et
chèvre aux pignons de pin**

Ou

**Aumônière de fruits de mer
aux champignons**

**Cuisse de pintade aux pruneaux
embeurrée de choux vert**

Ou

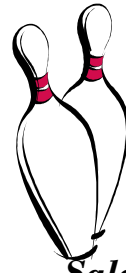
Thon aux abricots façon tajine

**Tartelette croustillantes
aux pommes et aux figues**

Ou

**Crumble ananas et noix de coco
à la coriandre fraîche**

Café



MENU 2

Rosé Pamplemousse

Ou Blanc Poires

Salade périgourdine au foie gras

Ou

**Croustillant de crabes
au lait de coco**

**Côte d'agneau panée aux épices douce
et sa farandole de champignons**

Ou

**Pavé d'espadon grillé à la tapenade
et son duo de pommes**

**Pain d'épices au caramel
et sa glace aux spéculos**

Ou

**Praliné croustillant aux abricots,
confit et orange sanguine**

Café

Menu 1 + 2 parties de bowling.....

Menu 2 + 2 parties de bowling.....

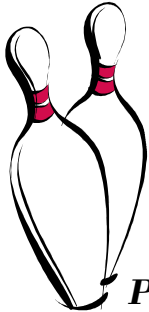
Pour tous vos menus, l'entrée, le plat et le dessert doivent être le même pour tous les convives

BUFFET CHAUD & FROID

(30 pers minimum)

L'apéritif, le Buffet d'entrées et les plats chauds doivent être les mêmes pour tous les convives

Avec 1 bouteille de vin pour 4 personnes



Apéritif d'accueil

Rosé Pamplousse **OU Blanc Paires**

Avec ses Petits Canapés

**Briochettes de Parmesan et magret fumé,
Pain d'épices, canard au Porto et abricots confits,
Moelleux de citron et aneth, avocat et crevettes,
Mini polenta et mousse fromagère, jambon serrano,
Pain de seigle et rillettes de crabes au curry**

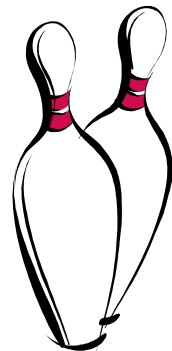
Buffet d'entrées

Choix n° 1

**Pyramide de saumon fumé, crevettes roses
Taboulé de l'Atlantique,
Salade du pêcheur**

Choix n° 2

**Assortiment de charcuterie
(jambon serrano, chorizo, rosette, terrine basque)
Salade Périgourdine
Salade Bretonne**



Plat chaud servi à l'assiette

**Pavé de Thon aux abricots, façon tajine
OU Emincé de Poulet coco et son riz pilaf,
OU Pièce du Boucher grillée à l'échalote et ses frites « maison »**

Fromage & Desserts

**Roue de brie et Tomme grise avec sa salade verte,
Corbeille de fruits frais,
Mini crème brûlée vanille,
Verrine tiramisu-framboise**

Buffet Chaud & Froid

(30 personnes minimum)

+ 2 parties de bowling

+ Location de chaussures





APERITIF DINATOIRE

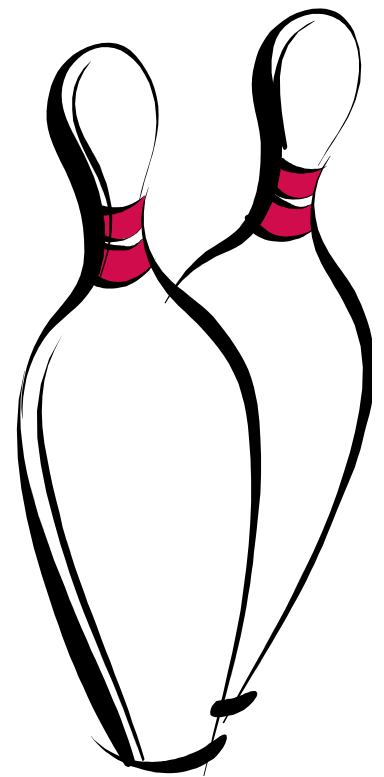
pour 20 pers sur pistes

1 bouteille de vin pour 4 personnes

Tarifs TTC par personne

- *Apéritif « maison »*
- *Les Sandwichs club (pain de mie)*
 - *Salade, tomate, jambon torchon, emmental,*
 - *Salade, tomates, filet de dinde fumé,*
- *Les Navettes (mini brioches)*
 - *Crème de parmesan, chorizo,*
 - *Rillettes d'oie, salade,*
- *Les profiteroles salées*
 - *Fromagère,*
 - *Ciboulette saumon,*
 - *Ail et fines herbes,*
- *Les Nordiques*
 - *Mousse de thon aux poivrons, salade,*
 - *Salade, concombre, saumon fumé, crème ciboulette,*
- *Les Mignardises sucrées*
 - *Mini Cannelé au grand marnier*
 - *Mini crème brûlée à la vanille*
 - *Verrines d'ananas au lait de coco*
 - *Mini Rocher coco*

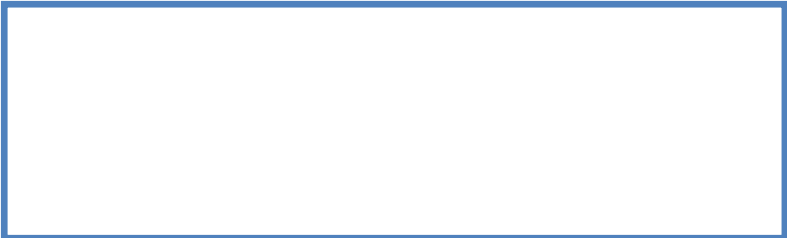
+ 2 parties de bowling (chaussures incluses)





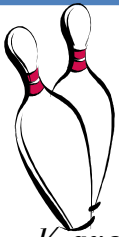
Two bowling pins are illustrated on the left side of the page, and two more are on the right side.

!
"
\$
%
& '(
) * +
,
-
.) /
01 1 (.





NOS MENUS SEMINAIRES



MENU 1

½ avocat aux crevettes sauce cocktail

Ou

Salade de chèvre chaud aux noix

Coquelet à l'estragon et ses pommes de terre grenaille

Ou

Soupions de seiches à la crème

et son duo de riz

Tarte Normande aux pommes et sa glace vanille

Ou

Choux chantilly au caramel



MENU 2

Salade exotique au chorizo

Ou

Feuilleté de fruit de mer à l'aneth

Escalope de volaille à la parisienne

Ou

Pavé de saumon au curry

Café gourmand

Ou

Carpaccio d'ananas

et son sorbet framboise

MENU 1 ou MENU 2 (Hors boissons)

Au choix ici : Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert



Pour tous vos menus, l'entrée, le plat et le dessert doivent être le même pour tous les convives.