

Menu Groupes Boissons comprises à 44.00 € TTC par personne

Buffet d'entrées

Salade folle aux écrevisses, Salade du Haut Doubs, salade printanière
Terrine de foie gras, Rosace de jambon cru, Pâté en croute
Terrine de coquille St Jacques, méli-mélo de saumon fumé
Carpaccio de bœuf au basilic, Mousseline de légumes

Plat

Noix de Veau Braisé, sauce au Foie gras et sa garniture
Ou
Magret de Canard aux Epices douces et sa garniture
Ou
Matelote de Sole et saumon aux petits Légumes

Dessert

Nougat Glacé sur sa Poêlée de fruits rouges et son biscuit sablé
ou
Praliné Croquant sur son lit de crème Anglaise et son Macaron
ou
Assiette Gourmande (assortiment de 3 desserts)

Dessert suivant événement (Pièce montée en choux, Gâteau d'anniversaire.....) **Sup. 3.00€/pers.**

Boissons comprises : Bouteille de Vin Rouge et Vin Blanc, Eaux minérales et café.

**Pour compléter ce menu vous pouvez choisir : Une assiette d'assortiment de fromages de Pays
pour un supplément de 3.50€ TTC par personne**

*Nous vous remercions de bien vouloir faire un choix de menu identique
pour tous les participants.*