

## EXEMPLE DE MENU

### BUFFET FROID

Mise en place et débarrassage à partir de 9,50€  
par personne

Oeufs Scotch (oeuf cuit dur enrobe dans de la  
chair à saucisse, puis de panure et frit)  
Feuilletés de saucisse  
Feuilletés de jambon fumé au miel, cuit au four  
Feuilletés au roast beef  
Tourte aux pommes de terre

Mini Gâteau Victoria  
Mini Gâteau au chocolat

### BUFFET CHAUD

Mise en place et débarrassage à partir de 14,50€  
par personne

Boeuf Bourguignon  
Poulet à la Normande  
Pomme de terre rôties  
Riz  
Deux légumes de saison

Tarte au citron meringue individuelle  
Petit pot de crumble de fruits de saison

### MENU DU GRILL

Mise en place et cuisson sur place à partir de  
22,50€ par personne

Petites côtes de boeuf  
Porc à l'effilochée  
Sandwich de steaks de bœuf  
Coleslaw (salade de choux vert, carotte et  
mayonnaise)  
Salade à la grèque  
Salade de pommes de terre  
Eton mess individuel (meringue, crème, fraises)  
Cheesecake individuel

Nous contacter  
02 54 25 34 73

### MENU FORMEL SERVI À TABLE

Mise en place, cuisine et service à partir de 34,50€ par personne

Terrine de jambon et persil  
Ou  
Paquet filo de fromage de chèvre local et sa marmelade d'oignons

Gigot d'agneau à l'ail et romarin  
Ou  
Longe de porc farcie  
Ou

Roast Beef en croute poivrée

Accompagnements:  
Gratin dauphinois Ou Pommes de terre au romarin et ail  
Et  
Légumes de saison

Panna cotta et son coulis de baies  
Mousse au chocolat au cognac