



MENU SEMINAIRES

SUGGESTION DE MENU AU GRE DES SAISONS

Menu unique pour l'ensemble des convives (sauf intolérances alimentaires).

Choix du menu à nous transmettre au plus tard 10 jours avant l'événement. Dans le cas contraire, le menu se fera au soin du chef.

Aucun changement de plat ne sera accepté le jour même.

Le Maître d'hôtel accordera les boissons avec le choix du menu.

Entrées (au choix)

Millefeuille de crabe à l'ananas et sabayon de pamplemousse

Dégustation de saumon fumé maison, sauce ciboulette

Salade de chèvre chaud, toasts grillés

Carpaccio de boeuf au roquefort et noix

Rillettes de la mer au cidre et au curry

Plat (au choix)

Filet de colin, sauce homardine ou beurre nantais

Filet de canard, poêlée forestière

Onglet à l'échalotte

Mignon de porc aux pommes, sauce au cidre

Dos de saumon à la plancha, crème aux herbes

Suprême de volaille au thym ou au curry

Dessert (au choix)

Assiette de fromages

Tarte fine aux fruits de saison

Bavarois poire-caramel ou fruits rouges (selon saison)

Profiteroles au chocolat

Délice Normand

