

Menu type

Avec une base de 150 personnes, frais de salle compris
54€ par personne hors boissons
7€ par personne forfait boissons (facultatif)

Apéritif

Cocktail et ses bouchées apéritives

Entrée

**Foie gras de canard coulis de framboise
au confit d'oignon et pain brioché**

Ou

**Filet de Lotte roulé au lard sauce américaine
et ses poires confites**

Ou

**Noix de St Jacques sur fondue de poireaux,
jeune carotte sauce saveurs d'Orient**

Plat

**Filet de canard sauce au pain d'épices,
croquette et 3 légumes de saison**

Ou

**Filet mignon sauce à l'ananas,
pomme duchesse et 3 légumes de saison**

Ou

**Cuisse de pintade farcie et désossée sauce bourguignonne,
pomme de terre flamande et 3 légumes de saison**

Sorbet

Au choix parfum à définir

Fromage

**Buffet de fromages (8 sortes au choix)
avec pain, beurre, salade de fruits**

Dessert

**Buffet de desserts (4 pièces au choix par personne)
10 sortes de desserts**

Café

Ce menu est un exemple

*Pour être au plus proche de vos attentes, notre devoir est de vous recevoir
Au Salon du plessis, voir ensemble vos souhaits pour établir un devis qui sera le vôtre.*