



PLATEAUX REPAS FROID 21 € TTC

Nos entrées :

Assortiment de charcuterie et condiments
Crudités de saison et œuf dur, vinaigrette au Balsamique
Salade d'œuf poché sauce cocktail et crevettes
Saumon fumé Maison et ses toasts, beurre demi-sel
Jambon de Pays Normand et condiments
Rillettes de Poissons au Fromage blanc sauce Aigrette
Lentilles à la vinaigrette, chorizo et Feta

Nos plats froids :

Magret de Canard, crème au Poivre, salade de Charlotte aux Herbes
Filet de Volaille, crème de Basilic, Tagliatelles à la tomate
Carpaccio de Bœuf au Parmesan et Basilic, salade et Chips Maison
Carpaccio de Saumon au citron jaune, crème acidulée, Macédoine de Légumes
Filet de Daurade au Safran, Mayonnaise, salade de Riz aux olives
Filet Mignon de Porc rôti au Romarin, vinaigrette au chorizo, Haricots verts

Assortiment de **fromages Normands** et salade verte

Nos desserts :

Crème caramel et crème anglaise
Crème brûlée et crème anglaise
Tarte aux Pommes sur coulis de fruits
Tarte au Kiwi meringuée
Poire pochée en Sangria
Carpaccio d'Ananas au Safran
Mousse au chocolat, crème anglaise
Chou à la crème de Mascarpone

PLATEAUX REPAS FROID VEGETARIEN 21 € TTC

Nos entrées :

Crudités de saison et œuf dur, vinaigrette au Balsamique
Lentilles à la vinaigrette et Feta
Rillettes de Poissons au Fromage blanc sauce Aigrelette

Nos plats froids :

Salade de Tagliatelles à la tomate, haricots verts, petits croûtons et Endives
Salade de Pomme Charlotte au curry et pomme fruit
Salade de Riz aux légumes et au poivron, petits croûtons

Fromage blanc aux fines herbes et salade verte

Nos desserts :

Crème brûlée au sucre cassonade
Tarte au Kiwi meringuée
Carpaccio d'Ananas au Safran
Tarte au pomme et coulis de fruits rouges
Salade de Fruits
Tarte au Kiwi meringuée
Poire pochée en Sangria

