

Formules

• OFFRE TRAITEUR •
SÉMINAIRES & RECEPTIONS 2025

FORMULES
(ENTRÉE & PLAT À **29€/PERS**)

FORMULES
(ENTRÉE, PLAT & DESSERT À **35€/PERS**)

FORMULES
(AMUSE-BOUCHES, ENTRÉE, PLAT & DESSERT À **39€/PERS**)

• LES FORFAITS BOISSONS •

FORFAIT BOISSON À **15€/PERS**
(APÉRITIF, BOUTEILLE DU VIN, SOFTS & CAFÉ)

LES APÉRITIFS AU CHOIX:

KIR OU KIR NORMAND/ KIR CHÂTAIGNE / POMMEAU / PORTO / MARTINI/
RICARD / WHISKY / RHUM/ BIÈRE

LE VIN AU CHOIX :

1 BOUTEILLE POUR 4 PERSONNES EN BLANC, ROUGE OU ROSÉ

FORFAIT BOISSON À **12€/PERS**
(BOUTEILLE DU VIN, SOFTS & CAFÉ)

LE VIN AU CHOIX :

1 BOUTEILLE POUR 4 PERSONNES EN BLANC, ROUGE OU ROSÉ

Menu

ADULTES SÉMINAIRES

FORMULES (ENTRÉE & PLAT À 29€/PERS)

LES ENTRÉES FROIDES :

Médailon de Saumon et son Bouquet
Millefeuille de poissons
Terrine de poisson
Cornet jambon macédoine
Salade de gésiers

OU

LES ENTRÉES CHAUDES :

Feuilleté Volaille (poulet champignon)
Feuilleté provençale (poulet ratatouille)
Feuilleté Merlu beurre blanc
Feuilleté Saumon à l'oseille
Croustade Reblochon (végétarien)
Feuilleté épinards chèvres (végétarien)

LES PLATS :

Suprême de pintade sauce forestière
Suprême de poulet basquaise
Tête de filet mignon à la normande
Palet de Veau sauce cèpes
Jambon au cidre
Rougail saucisses
Suprême ou steak végétarien

LES ACCOMPAGNEMENTS :

Risotto champignons
Tatin ratatouille
Gratin dauphinois
Gratin de légumes
Rosace de pomme de terre et sa tomate garnie
Flans de légumes
purée de patates douces

Menu

ADULTES SÉMINAIRES

FORMULES
(ENTRÉE, PLAT & DESSERT À 35€/PERS)

LES ENTRÉES FROIDES

OU

LES ENTRÉES CHAUDES

LES PLATS

LES ACCOMPAGNEMENTS

LES DESSERTS

PAVÉ (pièce montée)

Crousti-Chololat

ou

Madeleine Fraise Citron

ou

Noisette Praliné

Bavarois Framboise

Menu

ADULTES SÉMINAIRES

FORMULES
(AMUSE-BOUCHES, ENTRÉE, PLAT & DESSERT
À 39€/PERS)

AMUSE-BOUCHES:

À COMPOSER AVEC NOUS

LES ENTRÉES FROIDES

OU

LES ENTRÉES CHAUDES

LES PLATS

LES ACCOMPAGNEMENTS

LES DESSERTS

Menu

ENFANTS -12ANS /ADOS
POUR SÉMINAIRES OU REPAS FAMILIAL

FORMULES (ENTRÉE, PLAT & DESSERT À 15€/PERS)

LES ENTRÉES :

Melon (suivant saison)
Charcuterie
Cornet jambon macédoine
Crêpe au jambon

LES PLATS :

émincé de volaille crème et champignons
Saucisses
Cordons bleues
Nuggets de poulet
Spaghettis Bolognaises
Pâtes fraîches à la carbonara
Suprême ou steak végétarien

LES ACCOMPAGNEMENTS :

purée de pomme de terre
Riz
Pâtes
Galettes de pommes de terre
Haricots verts

LES DESSERTS

2 Boules de Glaces
Panna Cotta
Mini Eclair au Chocolat ou Café

BOISSON

1 verre de Jus