

# RESTAURANT

## L'ETAPE EN FORET

*Cuisine de tradition normande*

*Notre offre Traiteur*

*« Grands événements » 2023 à 59 euros*

### **Le cocktail Normandie :**

Cocktail Normandie en ateliers culinaires 9 pièces soit neuf originalités (mini entrées) et une animation devant vos convives. Se reporter à la carte cocktail Normandie ci-dessous, durée 1h30 heures.

### **Passons à table et découvrons une entrée chaude :**

Découverte océane, notre criée locale et Granvillaise

Où

Découverte bocagère, ris de veau, confit de jambon, cidre brut.

### **Tradition de chez nous, soit la pause normande à ma façon :**

Un trou normand et son originalité



# RESTAURANT

## L'ETAPE EN FORET

*Cuisine de tradition normande*

**Redécouvrons ensemble les viandes et ses légumes d'antan :**

Confit de canette et millefeuille de pomme et son aiguillette

Où

Médailillon de veau et lie de de pommeau au parfum de Vire

Où

Suprême de jeune pintadeau label rouge, farcie de foie gras

Où

Filet de bœuf grillé au feu de bois et ses deux sauces

Où

Agneau du pays en carré persillé, miel au thym (selon saison)

Un arlequin de légumes de saison et d'antan accompagne toutes nos viandes : pommes de terre locales, légumes de chez nous. Une deuxième repasse de viande sera effectuée lors du service.



# RESTAURANT

## DE L'ETAPE EN FORET

*Cuisine de tradition normande*

### **Passage obligé au courtil et la cave à fromages de chez nous :**

Chiffonnade de salades et mini plateau de fromages de Normandie par table, beurre de baratte, pain aux noix.

- Pont-l'évêque, Camembert AOP, Livarot, Chèvre -

### **Présentation de votre dessert en féerie lumineuse :**

Duo de desserts et ses sauces aux fruits, se reporter à la carte de notre pâtissier bréhalais.

- Petit pain serviette et pain de campagne inclus –

Service du café en buffet



# RESTAURANT

## L'ETAPE EN FORET

*Cuisine de tradition normande*

### *Présentation du Cocktail de Normandie*

Mise en bouche à ma façon, saveurs normandes et granvillaises.

Savoir surprendre par la fraîcheur et la biodiversité des saisons.

#### **Animation devant les convives.**

- 1- Atelier de la mer à la plancha, gambas et saveur iodée
- 2- Découpe de jambon de Marigny, garniture du bocage

#### **Les fraîcheurs.**

- 3- Tartines de nos rillettes océanes et artisanales
- 4- Verrine Granvillaise bien de chez nous
- 5- Pannequet du bocage
- 6- Mon foie gras fait maison au calva et aux deux pains
- 7- Découverte de l'andouille de Vire
- 8- Cuillère bouchée du Courtil



# RESTAURANT

# L'ETAPE EN FORET

*Cuisine de tradition normande*

## **Les gourmandises chaudes.**

- 9- Bouchée de boudin maison
- 10- Accras de morue à la rhubarbe
- 11- St Jacques en cassolette et safran
- 12- Brochette à la façon du chef
- 13- Croque marin et saumon frais
- 14- Crevette frit et citron vert

Toute l'équipe de l'Etape en Foret et de la Maison FERRET Traiteur restent à votre disposition.

**Renseignements : 02 31 09 12 11 ou par email : [restaurant@etape-en-foret.com](mailto:restaurant@etape-en-foret.com)**

