

Buffet dégustation

COCKTAIL D'ACCUEIL

Sangria ou Planteur et ses amuse-bouche

ENTRÉES (3 au choix)

- *Avocat au crabe et crevettes*

½ avocat mayonnaise tomate à la chair de crabe et crevettes persil

- *Orange et citron , tagliatelles au saumon*

½ orange avec tagliatelles fraîches, huile d'olive, aneth, saumons frais et fumé

- *Palette du terroir*

Terrine de pâté de campagne, terrine de rillettes du Mans, Saucissons sec et à l'ail

- *Délice nordique*

Duo de saumons (mariné à l'aneth, fumé) , terrine de poisson , bouquet de crevettes

- *La table méditerranéenne*

Brochette de crevettes, terrine de poisson, timbale niçoise

PLAT CHAUD

Confit de canard

Filet mignon de porc au miel

Pavé de saumon aux fruits rouges

et leurs garnitures

FROMAGES

Mesclun de salade et ses trois fromages.

DESSERT

Pièce Montée (Corne d'abondance) Buffet de desserts assortis

BOISSONS

soft, eaux plate et gazeuse.

Vin Blanc Bordeaux

et Vin Rouge Bordeaux