

Formule festival

Le buffet d'entrées mixte avec échoppes

Les tomates aux crevettes tout simplement

Le saumon d'Ecosse en belle vue

Le carpaccio de thon rouge aux saveurs méditerranéennes

Le carpaccio de Blanc Bleu Belge - copeaux de parmesan -
perle d'olive

Le jambon à l'os tradition de ferme sur griffe

Terrine en croûte à l'Armagnac - garniture de chasse

Salades bar : haricots verts aux oignons - aubergines parmigiane -
riz créole - taboulé - salade de saison aux lardons.

Sauces : cocktail - tartare à l'ancienne - vinaigrette à la framboise
-mayonnaise au citron ;

Trou normand

Suivi d'un buffet chaud mixte

La nage de turbotin aux petits légumes et

Sancerre aux crevettes grises

Le doux mélange de scampi et petits pois au parfum de Marseille

Filet de porcelet fine champagne aux pleurotes - saveur d'estragon

Suprême de pintadeau au curry léger et pommes

(ou autre préparation)

Accompagnés de pomme macaire - farfale au basilic tomatées -
légumes chauds de saison

Assortiment de minis pains - lombardino - campagnard - fermier

Beurre et condiments

Echoppe : Trio de fromages -baguette géante aux noix -
assortiment de pains et mendiants

Vous est proposé au prix de 45€ par pers