Menu

BUFFET DE NOËL
24 DÉCEMBRE

CÔTÉ MER
HUÎTRES, CREVETTES, SAUMON GRAVLAX

CÔTÉ ENTRÉES
PÂTÉ DE VOLAILLE ET PORC EN CROUTE, TERRINE DE POISSON, VERRINE DE LÉGUMES/POISSON, SALADE COMPOSÉ

CÔTÉ PLATS
VOLAILLE FERMIÈRE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES.
JUS RÉDUIT AU CIDRE BRUT.
JOUE DE BOEUF CONFITE AU VIN ROUGE, JUS CORSÉ ET ÉCHALOTE FONDANTE.
GARNITURES :
GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES RACINES GLACÉS, POÊLÉ FORESTIÈRE, PURÉE DE CÉLERI AU BEURRE NOISETTE.

CÔTÉ FROMAGES
FERME DE VAUMADEUC ET MAISON BORDIER

CÔTÉ DESSERTS
MINI BÜCHES (CHOCOLAT / COCO EXOTIQUE)
ENTREMET INDIVIDUEL
(POMMES CARAMEL / CHOCOLAT BLANC)
VERRINES (POIRE VANILLE / MOUSSE CHOCOLAT

RÉSERVATION AU 09 79 99 81 47
Buffet de Noël 55€/ adulte et 35€/ enfant

Le S
RESTAURANT