



Carte Spéciale Banquet



Apéritifs

Un apéritif choix restreint (kir royal ou punch planteur)	4.00 €
Apéritifs choix restreint à discrétion	7.00 €
Un apéritif au choix	6.50 €
Apéritif au choix à discrétion	10.00 €
Toasts maison (3 à 4/pers.)	4.50 €

Entrées froides

Mignardises d'entrées variées	9.00 €
Melon mariné au jambon de pays (en saison)	6.00 €
Terrine de poisson maison	5.00 €
Tartare de saumon maison	5.50 €
Hecklas aux trois saumons	9.50 €
Assiette d'avocat et saumon mariné a l'aneth	7.00 €
Assiette Nordique (trois poissons fumés)	9.00 €
Assiette Maritime (terrinerie de poisson, saumon mariné & crevettes)	7.50 €
Assiette Océane (médaillon de langouste, dés de poisson, crevettes)	14.00 €
Demi-langouste « Bellevue » garnie	19.00 €
Foie Gras de Canard avec morceaux et sa gelée	11.00 €
Assiette Périgourdine (gésiers volaille, jambon de pays, asperges)	9.00 €
Assiette Landaise (mousson de canard, magret fumé & jambon de pays)	9.00 €
Délices Landais (foie gras, magret fumé & jambon de pays)	14.50 €

Entrées chaudes

Duo charcutière dans son feuilleté	9.00 €
Feuilleté de fruits de mer	8.00 €
Feuilleté d'escargots au roquefort	9.00 €
Feuilleté de ris de veau	11.50 €





Entrées chaudes - suite

Feuilleté de queues d'Écrevisse sauce Nantua	11.50 €
Feuilleté de noix de coquille Saint Jacques	12.50 €
Feuilleté, médaillon de Langouste et noix de Saint Jacques	15.50 €
Millefeuilles au Saumon rose (ou autre poisson)	9.00 €
Filet de Poisson frais de saison au beurre blanc	9.00 €
Buffet d'entrées (3 charcuteries, 3 salades composées, 2 terrines, jambon de montagne & crevettes de Dakar)	11.00 €

Divers

Sorbet Normand (sorbet pomme verte + Calvados)	3.00 €
Tequila Frappée (cocktail festif de Tequila et Schweppes)	4.00 €

Plats chauds

Magret de Canard (sauces à l'orange ou au poivre)	9.50 €
Magret de Canard (sauce foie gras)	12.50 €
Faux filet de Bœuf en croûte	10.50 €
Filet de Bœuf en croûte	13.00 €
Filet de Bœuf en croûte sauce Foie Gras	16.00 €
Rôti de Veau sauce Stroganoff	13.00 €
Filet mignon de Veau Normande ou Forestière	16.00 €
Suprême de Pintade sauce au cidre	9.50 €
Confit de Cuisse de Canard	11.50 €
Filets de Caille au Raisin	14.50 €
Filet mignon de Porc sauce Diable ou Normande	10.00 €
Pavé d'Autruche sauce Poivre ou Marchand de vin	13.50 €
Pavé de Bison sauce Poivre ou Marchand de vin	14.50 €
Sauté d'Antilope Sprinbock au Curry	12.50 €
Sauté de Biche sauce Grand Veneur	11.00 €





Plats chauds - suite

Filet de Poisson blanc de saison Meunière ou Normande	11.00 €
Pièce de Saumon au beurre blanc	11.00 €
Tournedos de deux Poissons aux deux sauces	13.00 €
Filet de Saint Pierre aux deux sauces	15.00 €
Filet de Sole sauce Champenoise	15.00 €
Pavé de Sandre au beurre blanc	14.00 €
Buffet de trois Viandes froides : Poulet, Bœuf et Porc (servi uniquement avec buffet d'entrée)	10.00 €

Fromages

Buffet de quatre Fromages (servi uniquement avec buffet)	3.00 €
Plateau de Fromages au choix à la coupe	8.00 €
Assiette de Salade Verte avec ses trois Fromages	5.00 €
Salade de Chèvre chaud sur Croûton	5.00 €

Desserts

Profiteroles au Chocolat Maison	5.00 €
Tranche d'Ananas avec sa boule de glace	5.00 €
Assiette de Mignardises (4)	7.00 €
Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier	7.00 €
Délice de Pomme confite au Miel	5.00 €
Gâteaux de circonstance personnalisés	8.00 €

(décoration personnalisée à votre thème : en chocolat, bougies, fusée...)

Fraisier, Framboisier, Poirier...

Forêt Noire

Succulent aux deux Chocolats

Vacherin (parfums au choix)

Mousse au Caramel au beurre salé d'Isigny

Pièce Montée

nous consulter

*Ces gâteaux sont décorés, mis en valeur et présentés pour la circonstance.
Anniversaire, mariage, communion, baptême, noces d'or ou de diamant.*





Vins en pichet

Merlot rouge, Cinsault rosé ou Sauvignon blanc (/pers) 4.00 €

Vins en bouteille

Plusieurs origines vous sont proposées :

Bordeaux blanc entre deux mers et Bordeaux rouge AOC (/pers) 9.00 €

Bourgogne blanc Saint Véran et Côtes de Bourg rouge (/pers) 14.00 €

Café, thé ou infusion à discrétion (/pers) 1.50 €

Ces prix comprennent la prestation complète du repas sauf :

La décoration personnalisée des tables et de la salle

La musique de danse éventuellement (uniquement si soirée privée)

Diner dansant : notre salle offre la possibilité de danser jusqu'à 2 heures, prévoir de régulariser les droits de Sacem.

Après minuit, nous facturons la salle 50€ l'heure.

Exemple de menu a 38.50 €

Un kir royal	4.00 €
Assiette Maritime	7.50 €
Suprême de pintade au cidre	9.50 €
Salade verte et 3 fromages	5.00 €
Omelette Norvégienne	7.00 €
Café, thé ou infusion	1.50 €
Vin en pichet	4.00 €

Exemple de menu a 64.50 €

Un apéritif au choix + toasts	11.00 €
Feuilleté de Saint Jacques	12.50 €
Sorbet Normand	3.00 €
Filet de Caille au Raisin	14.50 €
Salade de Chèvre chaud	5.00 €
Gâteau personnalisé	8.00 €
Café, thé ou infusion	1.50 €
Bordeaux blanc & Bordeaux rouge	9.00 €

