Menu Baptêmes, Communions, Repas d’Anniversaire.

55 €uros / pers

**Apéritif** :

 Deux coupes de Méthode traditionnelle

 Canapé au Jambon cru

 Flamiche au Maroilles

 Mini Hamburger

 Wraps au Saumon

Si vous souhaitez remplacer la Méthode traditionnelle par de la soupe champenoise et rajouter deux verrines salées:

supplément de 3€/personne.

**Entrée** :

 -Saumon Fumé Maison accompagné de son mini Tartare

-Cassolette Dieppoise (Sole, Moule, St-Jacques„,)

- Médaillon de Sole sur sa brunoise de légumes, sauce Homard

- Salade César

- Dos de Cabillaud sauce beurre blanc avec un supp de 2€/personne

Vin blanc : TARIQUET ( Côte de Gascogne )

Les Ris de veau vous sont également proposés, avec un supplément de 2€/personne.

**Plats :**

 Magret de Canard sauce miel-pain d'épices **ou**

* Suprême de Pintade aux Girolles **ou**
* Filet Mignon de Porc au Maroilles

Accompagnements :

Gratin dauphinois, Flan de courgettes et Poêlée de légumes

Vin Bordeaux : St CHINIAN

Le Filet de Boeuf sauce aux Girolles ou le Filet de Veau sauce aux Girolles vous sont également proposés, avec un supplément de 2€/personne

 Plateau de fromages + salade

**Desserts** : ( Servi à 18h00 MAXI )

 Framboisier

 Fraisier

 Poire-Chocolat

Si à cela vous voulez rajouter des verrines sucrées (Tiramisus au spéculos, Mousses au chocolat, …) : supplément de l€/verrine

Menu de base à 55€/personne (hors suppléments éventuels), service compris de 13h00 à 19h30 pour le midi ou de 19h à 01h30 pour le soir avec un minimum de 40 couverts adultes

( Moins de 40 couverts adultes, le menu passe à 59 Euros/pers )

( Moins de 30 couverts adultes, le menu passe à 64 Euros/pers )

***Préparation de la salle par nos soins ( dressage des tables )***