

# BUFFET FROID 1 LONGUE ÎLE

## MENU

*Salade de pâte*

*Carottes râpées*

*Salade du chef*

*Plateau de charcuterie*

*Terrine de campagne*

*½ Rosbeef*

*½ Volaille*

*Chips Salade et fromages*

*Tarte normande*

**24,50 € TTC /Adulte**

**18.00 € TTC /Enfant**

*Vin, eau, café, pain compris*

BUFFET FROID 2  
**LONGUE ÎLE**

**MENU**

*Salade de pâte*

*Salade de chou chinois*

*Salade du chef*

*Crevette rose ½ Bulots de Granville 1/2*

*Terrine de poisson*

*Saumon fumé maison*

*Plateau de charcuterie*

*Terrine de campagne*

*Rosbeef 1/2*

*Gigot 1/2*

*Julienne de légumes & pamplemousse*

*Salade et fromages*

*Tarte normande ½ & Tarte poire ½*

**30.20 € TTC/ Adulte**

**21.00€ TTC/ Enfant**

*Vin, eau, café, pain compris*

# COCKTAIL 5 PIECES

# GRAND ANERET

## MENU

*Petite tomate cocktail farcie 1p/pers*

*Croustillant d'allumette de chorizo à la crème de  
moutarde à l'ancienne 1p/pers*

*Assortiments terre et mer de cuillères chinoises  
crevettes aux agrumes, piment d'Espelette, volaille à  
l'orange et ciboulette selon le marché du chef 2p/pers*

*Rouleaux de printemps au thon, petits légumes et  
gingembre marinés à la sauce soja 1p-pers*

**8.65 € TTC/ Adulte**

**4.85€ TTC/ Enfant**

*Vin, eau, compris*

COCKTAIL 20 PIÈCES  
**LA CRABIÈRE**

**PREMIÈRE PARTIE**

*Petite tomate cocktail farcie*

*Croustillant d'allumette de chorizo à la crème de moutarde à l'ancienne  
Assortiments terre et mer de cuillères chinoises crevettes aux agrumes,  
piment d'Espelette, volaille à l'orange et ciboulette selon le marché du  
chef*

*Rouleaux de printemps au thon, petits légumes et gingembre marinés à la  
sauce soja*

**DEUXIÈME PARTIE**

*Assortiments de wraps au saumon et sa crème citronnée ciboulette et  
purée de tomate à la volaille*

*Assortiments de clubs sandwiches*

*Ardoise de charcuterie*

*Verrine chaude d'andouille à l'ananas avec sa vinaigrette au cidre*

*Assortiments de toasts chauds*

*Brochette de poulet curry*

**TROISIÈME PARTIE**

*Verrine trois chocolat*

*Petit chou à la crème revisité saveur orange*

*Verrine mangue passion*

**33.00 € TTC/ Adulte**

**12.00 € TTC/ Enfant (½ part)**

*Vin, eau, compris*

PLATEAUX REPAS CHAUD  
**LES HUGUENANTS II**

**ENTRÉE**  
(AU CHOIX)

*Verrine folle de melon, jambon fumé, roquette & féta*

*Verrine folle de crevettes*

*Verrine de tomate mozzarella, graines et roquette*

**PLAT**  
(AU CHOIX)

*Jambon au cidre accompagné de pommes de terre  
sarladaises*

*Emincé de raie à la moutarde à l'ancienne accompagné de  
pommes de terre à l'ancienne*

*Parmentier de volaille aux champignons*

**DESSERT**  
(AU CHOIX)

*Tartelette aux framboises*

*Tartelette poire amandine*

**28.00 € TTC/ Adulte**

**21.30 € TTC/ Enfant**

*Vin, eau, pain, café compris*

PLATEAU REPAS FROID  
**PLATE ÎLE**

**MENU**

*Salade de Pâtes*

*Carottes râpées*

*Filet de volaille*

*Chips*

*Camembert en portion*

*Grillé aux pommes*

**22.50 € TTC/ Adulte**

**15.50 € TTC/ Enfant**

*Vin, eau, pain, café compris*

PLATEAUX REPAS FROID  
**PLATE ÎLE II**

**MENU**

*Terrine de poisson maison*  
*Salade du Chef (sans porc)*  
*Rosbeef*  
*Julienne de légumes*  
*Duo de fromage normand*  
*Bavarois poire*

**26.00 € TTC/ Adulte**

**20.00 € TTC/ Enfant**

*Vin, eau, pain, café compris*