

Menu à 47 € ttc par personne

Feuilletés à apéritif assortis (4 pièces) :

Roulé à la saucisse, feuilleté boudin noir, pizza, quiche Lorraine.

1 Verrine concombre/fromage frais - 1 Verrine « Alaska » : surimi/ananas

Toasts (2/pers en 4 sortes):

Salami, tomate/œuf dur, rosette, pâté de foie.

Saumon « en Bellevue » avec tomate et œuf dur (1 médaillon/pers)

Cœur <u>OU</u> Papillon en charcuteries (4 sortes) : Jambon sec, saucisson à l'ail, salami, rosette (cornichons)

Asperges OU ¼ Melon (en saison)

Marquise en saumon fumé

Salades composées :

Salade de Riz au thon / Taboulé à l'Orientale

- Suite buffet froid avec plat de résistance –

Plat de résistance à définir :

Noix de jambon de porcelet sauce morilles

Grațin dauphinois individuel et tomate provençale

OU

Suprême de pintade sauce normande Fagot de haricots verts et pommes dauphines

-possibilité d'autres plats- (MENU à rechiffrer)

Plateau de fromages (4 sortes) : Brie de Meaux, Comté, chèvre, Morbier.

Café, sucre et PERCOLATEUR

SARL LE VAL D'ORVIN – Tel. 03/25/39/13/11 – email : jean-michel.denis @wanadoo.fr