



Apéritif :

Kir cassis et punch, 3 amuses-bouches

Les poissons :

- Le saumon en Bellevue contrasté au curcuma
- La timbale de flétan et rouget rôtis, marinade à l'huile d'olive et basilic
- Le saumon fumé Maison

Les viandes :

- Le suprême de dinde rôti bardé au lard et à la moutarde ancienne
- Le faux-filet de bœuf rôti puis tranché en gelée d'estragon
- Buffet de charcuteries

Les légumes :

- L'assortiment de salades de saison
- Les crudités de saison

Le dessert :

- La pièce montée en pâtisseries
- Le croque en bouche (choux) + 2€
- La glace personnalisée Vandencastele + 2 €

Les boissons :

- Domaine De La Saurine Vin blanc sec du Gard ou équivalent
- Bordeaux rouge ou équivalent
- Eau (plate et gazeuse), bière pression, jus d'orange et coca
- Café et Mignardises