

## Menu des Côtes

### *Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*Déclinaison de saumon de Cherbourg (en brochette, en cassolette, en  
salade)*

*Millefeuille de langoustines et de crabe crème de tomate aux herbes  
Coupelle de homard en salade, tomates confites et asperges*

*Crème légères aux épices*

*Langoustines revisitées (en millefeuille, en brochette, en soupe et en  
croustillant)*

*Salade de foie gras de canard et son magret séché chutney aux fruits*

\*\*\*\*\*

*Lotte rôtie au lard poêlée de légumes de saison*

*Filet de bar aux herbes et son risotto aux champignons*

*Dos de cabillaud rôti, tapenade de tomate et jus au romarin*

\*\*\*\*\*

*Croustillant de joue de bœuf et son foie gras poêlée de canard jus au  
porto*

*Suprême de pintade fermière cuisinée au gingembre et agrumes confits*

*Filet de canette poêlée jus réduit au vinaigre de pommes vertes*

*(Gratin normand)*

\*\*\*\*\*

*Salade plateau de fromage ou croustillant au camembert ou brochette de  
fromages et sa salade aux pommes*

\*\*\*\*\*

*Desserts à choisir dans la liste*

*Prix nets*

*Plusieurs configurations possibles de menus*

Menu Terre et Mer

*Mise en bouche*

☆☆☆☆☆

*Fricassée de homard et langoustines aux légumes du jardin*  
*Déclinaison de foie gras de canard (aux pommes, fumé nature, au*  
*chocolat)*  
*Salade de homard aux herbes et aux asperges*  
*Millefeuille de homard et sa terrine de crabe et langoustines*

☆☆☆☆☆

*Filet de turbot aux petits coquillages*  
*Escalope de barbue et sa brochette de langoustine à la crème de cerfeuil*  
*Tronçon de sole aux petits légumes de saison*

☆☆☆☆☆

*Trou normand*

☆☆☆☆☆

*Filet de bœuf poêlé aux morilles*  
*Filet mignon de veau sauce camembert et caramel de pommeau*  
*Noisettes d'agneau aux fruits secs, jus aux herbes*  
*(Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes)*

☆☆☆☆☆

*Salade et plateau de fromages*

☆☆☆☆☆

*Buffet de dessert*

Prix nets

*Plusieurs configurations possibles de menus*

## Menu festif

### *Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*Cassolette de pétoncles à la crème de ciboulette  
Crème brûlée de foie gras de canard et sa petite salade de saison  
Salade de crevettes et ses petites crêpes de saumon fumé, crème  
parfumée au colombo  
Croustillant de gésier confits et sa salade de magret sèche, vinaigrette  
au vinaigre de cidre  
Salade de pressé de joue de bœuf et foie gras de canard*

\*\*\*\*\*

*Andouillette de poisson à la crème d'ortie et son risotto aux herbes  
Pavé de sandre sauce safran et sa poêlée de coquillages  
Panaché de poisson en feuille de brick au coulis de langoustines*

\*\*\*\*\*

*Magret de canard aux abricots et sa brochette d'abattis  
Agneau cuisiné en trois façons (en brochette, en charlotte, en feuilleté)  
Filet mignon de porc à la crème de foie gras de canard  
(Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes)*

\*\*\*\*\*

*Salade et sa brochette de fromage ou toast de camembert*

\*\*\*\*\*

### *Buffet de desserts*

*Prix nets*

*Plusieurs configurations possibles de menus*

Menu plaisir

*Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*Salade de crevettes aux épices  
Terrine de poisson sauce aux herbes et  
Sa petite salade de saison  
Assiette de jambon du pays et  
Sa terrine de foie de volaille aux pistaches  
Mousse de poisson au coulis de crustacés et  
Sa julienne de légumes*

\*\*\*\*\*

*Cuisse de canard confite sauce pommeau  
Et son gratin de pommes de terre  
Filet mignon de porc aux fruits secs  
Et sa galette de pommes de terre  
Croustillant de poisson sauce colombo et  
Sa fondue de poireaux*

\*\*\*\*\*

*Salade et ses trois fromages*

\*\*\*\*\*

*Desserts à choisir dans la liste*

*Prix nets*

Proposition de menu sur la base de 100 personnes

Cocktail 1400 pièces

- 80 crèmes brûlées de foie gras de canard
- 80 poissons marinés aux herbes et citron vert
- 80 cuillères aux noix de pétoncles
- 80 salades de pommes de terre et saumon fumé
- 80 taboulés de langoustines
- 100 toasts froids
- 2 pains surprises (1 à base de fruits de mer, 1 à base de charcuterie espagnole)
- 80 brochettes de charcuterie
- 80 brochettes de poulets et ananas parfumées aux épices
- Buffet de fruits de mer (100 huitres, 150 crevettes roses, 2 kg de bulots, 60 petites langoustines)
- Atelier de cuisine (on cuisine devant vos invités)

- 80 Brochettes de crevettes aux épices
- 80 brochettes de foie gras de canard
- 80 cassolettes de coquillages
- 80 risottos au camembert
- 80 huitres chaudes cuisinées au cidre
- 80 soupes de moules parfumées au safran

Menu servis à table

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Plat principale à choisir

Cassolette de homard au cidre et petits légumes

Filet de turbot aux petits coquillages

Filet de bœuf aux morilles (gratin de pommes de terre normand)

Noisettes d'agneau aux fruits secs, jus aux herbes

Salade plateau de fromage ou buffet de fromages

Buffet de desserts

Prix nets