

Proposition de menu sur la base de 100 personnes

30.00€ par personne

Cocktail

1500 pièces

Exemples

80 Brochettes de charcuterie normande

80 Mini paniers à la mousse de poisson fumé

80 Mini sandwiches à la rillettes de lapin aux abricots

80 Tartares de poisson mariné

5 Paniers de légumes de saison et ses sauces

50 Salades de perle marine

250 Feuilletés chauds (aux légumes confits pizza aux fruits de mer quiche au crabe)

Buffet de fruits de mer (80 huitres, 200 crevettes roses 5 kg de bulots)

Atelier de cuisine (on cuisine devant les convives) 700 pièces

Brochettes de crevettes aux épices, Brochette de bœuf sauce camembert

Poêlées de coquillages aux herbes, Poêlée d'andouille de vire aux pommes

Brouillades d'œuf aux champignons

Huitres cuisinées au cidre

Brochettes de foies gras de canard au vinaigre de framboise

Repas

Mise en bouche

Croustillant de poisson au coulis de crustacé

Filet de canette aux abricots

Brochette de filet mignon de porc à la crème de foie gras

Salade brochette de fromage ou tartiflette

Prix nets

Proposition de menu
Sur la base de 100 personnes
35.00 € par personne
700 pièces

Cocktail apéritif

Exemples

80 brochettes de charcuterie

80 Mini sandwichs au poisson fumé

80 toasts froids

80 feuillètes chauds (pizza, bouché aux légumes confits, quiche au crabe)

80 brochettes de poulet et ananas

80 tartares de poisson mariné aux herbes

Poste chaud (on cuisine devant vos invités)

80 brochettes de crevettes aux épices

80 risottos au camembert

80 pavés de saumon aux herbes

Repas

Mise en bouche

Salade de magret de canard séché et sa terrine de foie au pain d'épice
Mille-feuille de foie gras de canard aux pommes et son chutney aux fruits

Mousse de poisson au coulis de crustacés et sa garniture de légumes

Assiette de saumon fumé et son parfait moelleux aux crevettes

Trou normand

Croustillant de poisson sauce aux herbes

Brochette de joue de porc aux épices et son gratin normand

*Cuisse de canard confite au vinaigre balsamique et son Parmentier de
champignons*

Suprême de pintade et sa blanquette de légumes de saison

*Salade et ses trois fromages ou brochette de fromages ou croustillant au
camembert*

Prix nets

Proposition de menu sur la base de 100 personnes

39.50 euros par personne

Cocktail apéritif 1000 pièces

Exemples

80 brochettes de charcuterie normande

80 mini sandwiches à la rillette de sardine

80 poissons marinés aux herbes du jardin

80 tartines du pêcheur ou du fermier

80 mini paniers au magret de canard séché

80 bouchons de foie gras de canard

80 feuilletés chauds (bouché aux coquillages, pizza, quiche au crabe)

Buffet de fruits de mer (60 huitres, 2kg de crevettes grises et roses 5kg de bulots)

Poste chauds (on cuisine devant vos invités)

80 brochettes de crevettes aux épices

80 risottos au camembert ou au maroilles

80 brochettes de bœuf au vinaigre de cidre

80 brochettes de porc mariné aux épices douces

80 brouillades d'œuf aux herbes et poisson fumé

Menu

Mise en bouche

Salade de la mer (saumon fumé par nos soins, huitre en gelée, crevettes au Colombo, opéra de saumon et fromage frais)

Pressé de joue de bœuf et de foie gras de canard, petite salade de saison aux pommes

Brochette de gambas grillées beurre au cerfeuil

Trou normand

Pavé de cabillaud aux petits coquillages pommes écrasée à l'huile d'olive

Filet de canette aux poires et son gratin de pommes de terre

Filet mignon de porc sauce camembert poêlée de pommes de terre et champignons

Tournedos de canard façon Rossini (gratin normand)

Salade et son croustillant au camembert ou brochette de fromage ou buffet de fromage

Prix nets

Proposition de menu sur la base de 100 personnes

45.00 euros par personnes

1200 pièces

Cocktail apéritif

Exemples

80 crèmes brûlées de foie gras de canard
80 poissons marinés aux herbes et citron vert
80 cuillères aux noix de pétoncles
80 mini sandwichs au crabe
80 mini paniers aux langoustines
80 tartines du pêcheur
80 brochettes de charcuterie

80 brochettes de poulets et ananas parfumées aux épices

Buffet de fruits de mer (100 huitres ,100 crevettes roses ,2 kg de bulots ,60 petites langoustines)

Atelier de cuisine (on cuisine devant vos invités)

Cochon de lait cuisiné au foin et au cidre (60 parts)

80 Brochettes de crevettes aux épices
80 brochettes de foie gras de canard
80 cassolettes de coquillages
80 risottos au camembert ou au maroilles
80 soupes de moules parfumées au safran

Repas

Mise en bouche

Déclinaison de foie gras de canard
Homard aux herbes du jardin en carapace
Cassolette de homard au cidre et petits légumes
Pressé de homard et de canard aux légumes cuisinés aux herbes

Trou normand

*Pavé de bar en écaille de pommes de terre, jus aux crustacés
Carré d'agneau aux fruits secs, jus aux herbes
Poularde cuisiné en cocotte aux légumes de printemps ou d'été
Pavé de veau sauce camembert et son gratin normand*

Salade, plateau de fromages ou buffet de fromage ou brochette de fromages

Prix nets

Menu Terre et Mer

40.00€ entrée poisson ou viande fromage

53.00€ entrée poisson viande fromage

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 normande (langoustines homard foie gras et magret de canard)
Pommes et vinaigrette au cidre*

☆☆☆☆☆

*Filet de turbot aux petits coquillages
Escalope de barbue et sa brochette de langoustine à la crème de cerfeuil
Bar en écaille de pommes de terre jus au crustacé*

☆☆☆☆☆

Trou normand

☆☆☆☆☆

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

☆☆☆☆☆

*Salade et plateau de fromage ou brochette de fromage ou croustillant de
fromage*

Prix nets

Menu plaisir

29.00euros entrée, poisson ou viande plus fromage

37.50euros entrée, poisson, viande plus fromage

Mise en bouche

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*

Galette de langoustines ou de coquilles aux herbes du jardin

Salade de pressé de joue de bœuf et foie gras de canard

Pavé de sandre sauce safran et sa poêlée de coquillages

Brochette de saumon et de gambas au coulis de langoustines

Magret de canard aux abricots et sa brochette d'abattis

Compression de bœuf aux pommes de terre et champignons

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 ou buffet de
fromages*

Prix nets