

Menu Liberté, 44,90€

Plat et dessert commun à sélectionner pour l'ensemble des convives
Déjeuner salle comprise de 12h à 17h, Dîner salle comprise de 19h à minuit

Nous vous invitons à établir un menu
unique à l'avance pour l'ensemble
des convives : 1 entrée, 1 plat,
1 fromage, 1 dessert commun

Kir à la Crème de Cassis et ses Biscuits Salés
Ou Cocktail de Jus de Fruits sans Alcool

Buffet de Hors d'œuvre à Volonté
(Choix de 20 entrées au buffet)

Cuisse de Canard Confite « Maison » & sa Poêlée Forestière, jus au Cognac
Ou

Faux-filet Grillé et son jus au Porto
(Origine France V.B.F)
Ou

Cassiolette Du Pêcheur, Sauce Crustacé

(Plat principal accompagné de 2 garnitures de légumes)

Pointe de Brie de Meaux et sa Salade verte

Buffet de Desserts à Volonté
(Choix de 14 desserts)

Ou

Entremet d'anniversaire ou de l'Occasion

Croustillant au Chocolat ou Framboisier à la Vanille de Madagascar
ou Opéra & sa Crème Anglaise

Servi avec Inscription « Joyeux Anniversaire » et Bougies Scintillantes

Ou

Pièce Montée en forme de Cône ou Coeur (4 choux par personne)
Supplément de 7€ par personne (adulte et enfant)

Boissons :

Bordeaux Rouge A.O.C (1btlle pour 3 pers) (btlle supplémentaire facturée 12€)

Eau affinée Castalie plate (1 btlle pour 4 pers)

Café