

ENTRÉES

(3 assortiments au choix ; 150 gr/pers)

Salade de Fruits de Mer

(mélange de fruits de mer composé d'encornets, de moules, de queues de crevettes, dés de poivrons, vinaigrette vin blanc)

Taboulé à l'Orientale

(semoule de blé, tomates fraîches, concombres frais, poivrons rouges et verts frais, oignons, menthe fraîche)

Salade Grecque à l'Huile d'Olive

(féta, concombre frais, tomate fraîche, poivrons frais, oignons, olives noires, vinaigrette à base d'huile d'olive et origan)

Salade de Perle Marine aux Œufs de Truite

(petites pâtes en forme de perles, surimi, œufs de truite, sauce crémée à l'aneth)

Salade Thaï Poulet Crevette et Mangue

(blanc de volaille, crevettes, mangues, poivrons frais, tomates fraîches, vinaigrette citronnée au gingembre et basilic)

Terrine Océane de Saumon Atlantique à l'Oseille

BARBECUE

Assortiments de

Brochette d'onglet de Bœuf, Brochette de Dindonneau, Cuisse de Poulet,
Poitrine de Porc marinée tranchée et Saucisse Chipolata

Sauce cocktail, béarnaise et moutarde

ACCOMPAGNEMENTS

Pomme au four, crème fraîche

Salade verte

DESSERTS

(3 assortiments au choix)

Véritable tiramisu italien

Crème au café torréfié

Moelleux au chocolat noir Valrhona 61 %

Crème anglaise vanille

Tarte aux abricots

Tarte Bourdaloue

Tarte à l'orange

Tarte aux fraises (de mai à Septembre)

Tarte aux framboises (de mai à Septembre)

Brownies maison, crème Anglaise à la vanille de Madagascar