

# ANIMATIONS CULINAIRES

En complément d'un menu, avec l'apéritif avant le repas, ou à la suite du dessert, ou encore en supplément d'un cocktail ou buffet.

## NOS BUFFETS SALES

### FOIE GRAS POELE

Foie gras poêlé devant les invités, déglacé au Sauternes servi avec pain d'épice, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figue, gros sel et poivre mignonnette

**6,00** € TTC / PERS

**5,69** €HT/pers

### HUITRES (EN SAISON)

Banc d'huître de Courceulle sur mer ouvertes devant les invités et servies avec vinaigrette.

**5,50** € TTC / PERS

**5,2** €HT/pers

### GRAND NORD

Saumon fumé, tranché devant les invités et servi avec des œufs de saumon sur Blinis ou pain grillé

**4,00** € TTC / PERS

**3.78** €HT/pers

### SUSHI - MAKI

Sushis et Makis réalisés devant les invités.

**8,00** € TTC / PERS

**7.58** €HT/pers

### FROMAGES

10 fromages de saison sélectionnés par un maitre fromager

### DEGUSTATION DE VINS DU MONDE

3 vins blancs et 3 vins rouges  
Chili – Afrique du Sud – Nouvelle Zélande

**6,50** € TTC / PERS

**6.16** €HT/pers

### ŒNOLOGIE

Dégustation animée par un maître sommelier.

**SUR DEVIS**

## NOS BUFFETS SUCRES

### FONDUE DE CHOCOLAT

Fondue de chocolat accompagnée de brochettes de fruits, banane flambée et profiteroles

**5,00** € TTC / PERS

**4.74** €HT/pers

### FRUITS POELE

Fruits poêlés, flambés au Rhum devant les invités  
Servis dans une coupelle avec crème glacée à la vanille

**6,00** € TTC / PERS

**5,69** €HT/pers

### FRUITS MIXES

Fruits frais mixés devant les invités servis nature ou avec du Rhum, Vodka ou Gin

**4.50** € TTC / PERS

**4.27** €HT/pers