

## Le Vin d'Honneur Charmant 24.00€

### Le Buffet Cocktail au Champagne Les 8 pièces à déguster

*Le Service de 16h30 à 19h*

*Nappage et présentation*

*Des tables et manges debout*

*En extérieur suivant la météo*

*Le Champagne Brut supérieur 1/3 pers.,  
L'eau plate, le jus d'oranges, le coca-cola*

#### ***Buns farcis et Bagels 2/pers.***

*Jambon Beurre et salade*

*Terrine de Campagne et cornichon,*

*Fromage frais et tomates confites*

*Surimi Mayonnaise Citronné*

#### ***Mini Pain Nordique 1/pers.***

*Fromage frais ciboulette,*

*Saumon fumé et herbes fraîches,*

*Poulet curry et petits légumes*

#### ***Mini Galette sur pic 1/pers.***

*Thon Piment d'Espelette,*

*Fromage frais et ciboulette*

*Saumon fumé beurre salé*

*Chiffonnade de Jambon de Pays*

#### ***Mini-Viennoiseries 2/pers.***

*Les petits pains chocolat,*

*les croissants au beurre,*

*les Escargots aux Raisins,*

#### ***Les Mignardises Sucrées... 2/pers.***

*Petits choux praliné, éclairs chocolat,*

*Tartellettes pâtissière aux fruits de saison,*

*Coupelle chocolat pistaches/spéculos*

*Fondant au 3 chocolats, craquant chocolat amer,*

*Croquant passion, rocher praliné*

## Le Vin d'Honneur Intense 27.50€

### Le Buffet Cocktail au Champagne Les 10 pièces à déguster

*Le Service de 16h30 à 19h*

*Nappage et présentation*

*Des tables et manges debout*

*En extérieur suivant la météo*

*Le Champagne Brut supérieur 1/3 pers.,  
L'eau plat, le jus d'oranges, le coca-cola*

#### ***2 Buns et Bagels,***

*1 Mini Pain Nordique,*

*1 mini galette sur pic,*

*2 mini-viennoiseries,*

*2 mignardises*

#### ***Et + 2 verrines salées (4 choix)***

*Crème brûlée de Foie Gras*

*Dés de Foie Gras sur Compote d'Abricots*

*Carpaccio Bœuf mariné huile d'olive parmesan*

*Poulet rôti fromagère au curry,*

*Betterave rouge et fromage frais,*

*Crème poivron mascarpone tomate*

*Saumon fumé et fromage frais*

*Crevette sur tomates concassées et chorizo*

***Si vous Désirez du Crémant de Loire à la  
place du Champagne Prévoir -3.00 €/pers.***

***Pour le Vin d'Honneur Au Champagne si +  
100 pers. Champagne pour le Gâteau offert***

#### ***Bar à Bières Perfect Draft fût 6L***

***Leffe Blonde, Leffe Ruby, Hoegaarden rosée***

***40.00€***

***Kwak ambrée, Kwak blonde, triple Karmeliet***

***50.00€***

## Le Vin d'Honneur Gourmand 31.00€

### Le Buffet Cocktail au Champagne Les 10 pièces à déguster

*Le Service de 16h30 à 19h*

*Nappage et présentation*

*Des tables et manges debout*

*En extérieur suivant la météo*

*Le Champagne Brut supérieur 1/3 pers.,  
L'eau plate, le jus d'oranges, le coca-cola*

#### ***2 Buns et Bagels,***

*1 Mini Pain Nordique*

*1 mini galette sur pic,*

*2 mini-viennoiseries,*

*2 mignardises*

#### ***Et + 2 Animations Chaudes (4 choix)***

#### ***Mini Animations à la Plancha***

*Pain d'épice et son Médaillon de Foie Gras*

*Grillade d'Œillet de Bœuf au Poivre Timut*

*Brochette de Volaille Teriyaki*

*Brochette de volaille aux épices douces*

#### ***Mini Animations à la Friture***

*Beignet de Crevettes Sauce Aigre Douce*

*Gousset de crevette aux légumes confits*

*Cromesquis de Fromage*

*Acras de Poisson*

#### ***Mini Croques / Panini découvertes***

*Tomate Mozzarella,*

*Jambon brie,*

*Façon Hot dog moutarde à l'ancienne*

*Jambon sec*

*Chèvre tomates confites*

## Pour votre apéritif

### Nos Pains Surpris 72 toasts 42.00€

Le Campagnard et Fromager

### Le Coeur ou la Tortue 150 Toasts 76.00€

Pains de Couleurs farcis, fromages ou charcuteries

### Nos canapés variés 1.50€ pièce

Les Campagnards, les végétariens et les océans

### Les savoureux gourmands 3 étages sur pie 1.70€ pièce

Pains de couleurs farcis

Charcuteries variées et fromages frais ciboullette crème de poivrons

### Nos Toasts chauds 1.50€ pièce

Croustillés d'Escargots, Petits choux aux fromages, Petites quiches

Paysannes, Aeras de morue, Beignets de crevettes, Assortiment

Asiatique, mini Pizzas maison, crevette twisté.....

### Les Minis Paninis 1.60€ pièce

Saumon Fumé et/ou Jambon Fromage

### Les Brochettes gourmandes de Fruits Frais ou Légumes 2.00 € pièce

### Pie apéro Champêtre 1.70€ pièce

Magret de Canard Fumé, poivrons confits et bille de Mozzarella

Involtoni, Ouf de Caille et tomate cerise

### Mini Galette sur Pie 1.50€ pièce

Thon Piment d'Espelette, Fromage frais ciboullette, saumon fumé beurre

salé, Chiffonnade de Jambon de Pays

### Mini Pain Nordique 2.00€ pièce

Fromage frais ciboullette, Saumon fumé et herbes fraîches,

Poulet curry et petits légumes

### Les verrines 2.00€ pièce

Crème brûlée de Foie Gras

Dés de Foie Gras sur Compote d'abricots

Carpaccio Boeuf mariné huile d'olive parmesan

Poulet rôti au curry,

Betterave rouge et fromage frais,

Crème poivron mascarpone tomate

Saumon fumé et fromage frais

Crevette sur tomates concassées et chorizo

## Nos Gâteaux Pâtisseries au choix

### Les fruits :

La Daquoise Aux Framboises,

L'Enfer des Anges (tous fruits)

Le Fraisier

Le Délicé d'été (fruits Rouges)

Le croquant passion

Le duo framboises passion

Le croquant Framboises

Le Rocher citron

Le croquant fraises

L'Antillais (Coco, Ananas)

### Les chocolats

Le Fondant Aux 3 Chocolats

Le Poiré Chocolat

Le Craquant Chocolat Amer

Le Rocher Praliné

La forêt noire

Le Craquant Chocolat Blanc

Le Merveilleux Chocolat au lait

### Les originaux

Le Poiré Caramel

Le Craquant Caramel

Le Calais

Le Tiramisu café

Le Merveilleux Spéculoos

Le duo spéculoos caramel

Le croquant spéculoos

### La Pièce Montée en Choux En Supplément des Gâteaux

+2.50€/pers.

Au choix le coeur, les alliances ou la classique

Si + 80 adultes au repas elle est offerte !