



Diner Saint Sylvestre 65 € TTC



Animation culinaire

(11 pièces cocktail par pers)

Dont un verre de blanquette ancestrale

Bar a huitre

(3 huitres par pers)

Foie gras poêlé

(le foie gras est poêlé a la minute devant les invités)

Mini brochette

Tomate mozzarella au pesto

Brochette crevette ananas

Mini roulé cévenole

Chèvre,miel,bécon

Animation blinis

Servis avec tartare de saumon fumée

Aux herbes fraîches

Trou normand

(sorbet pomme arrosé au calvados)

Diner

Pièce du boucher du plateaux de sault

Servis avec son gratin maison de pomme de terre d'espezel

Buffet fromage

Assortiment de fromages locaux

Accompagné de sa salade folle

Buffet dessert

farandole de crêpes,pannacotta au fruit rouge,
far breton,assortiment de fruit sec...

