

Menu Détente, 65,90€

Entrée, 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

**Punch Planteur, cocktail de jus fruits sans Alcool servi en Open Bar pendant
45 minutes, Biscuits salés, olives.**

Croustade Feuilletée de Fruits de Mer au Muscadet

Ou

Salade Landaise

(Méli-mélo de Salade, filets de canard fumés, gésiers confits)

Ou

Buffet de Hors d'œuvre à Volonté

(Choix de 20 entrées au buffet)

Noix d'Entrecôte Grillée aux Baies Roses

(Origine France V.B.F)

Ou

Filet de Pintadeau, sauce Forestière

Ou

Cassolette de Filet de Saumon au Muscadet et Queues de Crevettes

(Plat principal accompagné de 2 garnitures de légumes)

Pointe de Brie de Meaux & sa Salade aux Noix

Buffet des desserts à volonté

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 Cœur (+1.50€) (3 choux par personne)

Supplément de 7€ par personne (adulte et enfant)

Boissons :

Muscadet sur Lie (1btlle pour 4 pers avec l'entrée)

Bordeaux Rouge A.O.C (1btlle pour 3 pers, avec le plat et le Fromage)

Eau affinée Castalie plate (1 btlle pour 4 pers)

Café