

Menu Liberté, 55,90€

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

**Kir à la Crème de Cassis et ses Biscuits Salés
Ou Cocktail de Jus de Fruits sans Alcool**

**Buffet de Hors d'œuvre à Volonté
(Choix de 20 entrées au buffet)**

**Cuisse de Canard Confite « Maison » & sa Poêlée Forestière, jus au Cognac
Ou**

**Faux-filet Grillé et son jus au Porto
(Origine France V.B.F)
Ou**

Cassiolette Du Pêcheur, Sauce Crustacé

(Plat principal accompagné de 2 garnitures de légumes)

Pointe de Brie de Meaux et sa Salade verte

**Buffet de Desserts à Volonté
(Choix de 14 desserts)**

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 9€ par personne (adulte et enfant)**

Boissons :

**Bordeaux Rouge A.O.C (1bille pour 3 pers) (bille supplémentaire facturée 12€)
Eau affinée Castalie plate (1 bille pour 4 pers)
Café**