

**Menu Détente, 46€**

**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 (4 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**