

*Un anniversaire, une communion, un baptême, une réunion de famille ...*

*Toute l'équipe de « La Mangeoire » se plie en quatre pour vous*

### **Le Vin d'honneur**

Kir

Cocktail

Planteur

Champagne

Sangria

Spritz

Mojito (+3€/personne)

Au choix, sur la base de 2 verres par personne

Cocktail de Jus de fruits, Eau aromatisé menthe - citron

### **Les amuse bouche**

Brochette Magret - Mozzarella - Tomate - Concombre

Brochette Melon, Jambon de Parme

Wrap de Saumon fumé - Tomate séchée—Crème aneth

Gaspacho de tomates

Salade de Bœuf Thai

Mini Bruschetta

Toast de Guacamole au chèvre

Panier de légumes et ses sauces

Maki de Saumon fumé

Samoussas de légumes

Au choix, sur la base de 3 ou 5 pièces par personne.

Pièce supplémentaire: 1.50€



### **Nos Entrées**

Bavarois Avocat - Jambon Serrano

Vélouté glacé de petits pois, Œuf mollet

Aumonière de Saumon à la fondue de Poireaux

Brochette de St Jacques au Curry, tagliatelles de légumes

Dos de Cabillaud poché à la gourmande

Œufs pochés Meurette

Salade Périgourdine

Croustillant de Pont L'Eveque

Marbré de chèvre aux poivrons doux

Tatin de Chavignol, compotée tomates - oignons

## Nos Plats

Dos de Cabillaud rôti, crème de poivrons  
Filet de Sole poché, sauce crémeuse au Noilly

Filet de Bar rôti, sauce Vierge  
Queue de Lotte à l'Armoricaine

Magret de Canard rôti aux framboises  
Suprême de poulet poché au Riesling  
Gigot rôti en croute d'épices  
Filet mignon de porc, jus au Romarin  
Tournedos de Veau à l'Italienne (+3€)  
Souris d'Agneau rôtie à l'ail (+3€)

Gratin Dauphinois - Pommes de terre Grenailles  
Gratin de courgettes - Poêlée de légumes  
Fagot de haricots - Tomates cerises confites



## Nos Desserts

Pièce montée classique (2 choux par personne)

Fraisier

Framboisier

Pailletine au chocolat

3 chocolats

Paris - Brest

Exotique

Au choix, sur la base de 2 desserts.



## NOS FORMULES

**60.00€**

Apéritif et amuse bouche (3)

1 Entrée

1 Plat

Brie de Meaux, salade

Dessert

Café

Vin blanc et rouge

Eau minérale

**TVA 20%: 15€**

**TVA 10%: 45€**

**65.00€**

Apéritif et amuse bouche (5)

1 Entrée

1 Plat

1 assiette de 3 Fromages

Dessert

Café

Vin blanc et rouge

Eau minérale

**TVA 20%: 15€**

**TVA 10%: 50€**

Tous ces prix s'entendent de: 12h00 à 18h00 OU 19h00 à 1h00 du matin

(Démontage sono inclus)

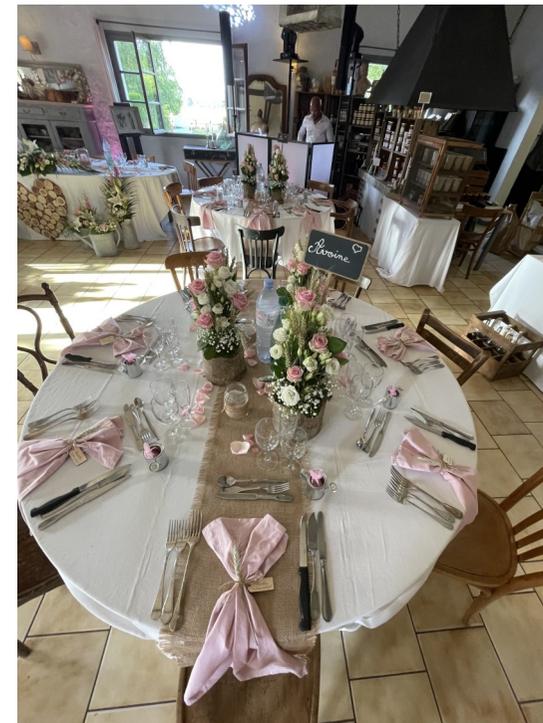
Heure supplémentaire: 120€

Pour un minimum de 40 adultes

Location de salle inclus

Personnel inclus

Droit de bouchon inclus



### **La formule Méchoui**

**60.00€**

Apéritif et ses amuse bouche

Softs

### **Buffet d'entrée**

Assortiment de charcuteries

Terrine de campagne

Tartes salées

Salades composées

Crevettes et Bulots

### **Agneau à la broche**

Et ses pomme au four

### **Desserts**

Pièce montée classique (2 choux par personne)

Fraisier

Framboisier

3 chocolats

Paris - Brest

Exotique

Au choix, sur la base de 2 desserts.



### **Les Galopins**

**16.00€**

Soda et son grignotage

Steak haché

ou

Suprême de poulet poché au Riesling (+3.00€)

Frites « maison »

Moelleux au chocolat

**NOURRICE OBLIGATOIRE A PARTIR DE 6 ENFANTS**