

**UNE SELECTION POUR VOUS METTRE
L'EAU A LA BOUCHE ...**

Le Vin d'Honneur et Cocktails

Des formules diverses, avec
Petits pains, Navettes,
Assortiments de Canapés Cocktail
salés et sucrés ...

Les Potages

Crème Dubarry (choux fleurs)
Crème d'Argenteuil (Asperges)
.....

Les Entrées Froides

Terrine de Campagne
Pâté en Croûte de Pintade
Mousson de Canard
Darne de Requin Glacé
Saumon Rose à la Parisienne
Demi Langouste
Médaille de Foie Gras de Canard
.....

Entrées Chaudes

Crabe Gratiné dans son Ecrin
Médaille de Sole Dieppoise
Croustade de Saumon
Délice de Rouget Farci
.....

ou autres...

Quiche Lorraine
Tartelette Feuilletée aux Asperges
Ris de Veau Sauce Madère
Jambon d'York Sauce Madère
.....

Les Sorbets

Pommes Calvados
Colonel (Citron / Vodka)
.....

Les Plats Uniques

Couscous
Paëlla Royale
Coq au Vin ou à la Bière
.....

Les Viandes avec garniture

Veau à la Forestière
Jambon Braisé Sauce Madère
ou Sauce Champagne
Giglette de Canard Farci
Pintade à la Forestière
Suprême de Pintade
Ballotin de Volaille Farci
.....

Nos Spécialités

Gigue de Chevreuil Sauce Poivrade
Cuissot de Zèbre
Antilope
Cuissot de Renne
Filet de Chameau
.....

Salade et Fromages

*Nos Desserts et
Pièces Montées
«fabrication Maison»*



DES MENUS A PARTIR DE 19.90 •

**entrée froide
entrée chaude
viande et garniture
fromage
pièce montée génoise**

**TOUS LES DETAILS EN MAGASIN
POUR COMPOSER AVEC VOUS
LE MENU IDEAL
POUR VOTRE RECEPTION...**

**VENEZ RETIRER NOTRE CARTE
DETAILLÉE EN MAGASIN !!**