



# Menus de fin d'année 2021



## Formule apéritif

**Assortiment de 2 petits pains**.....4,00 € par pers

- 1 petit pain au maïs avec foie gras
- 1 petit pain avec saumon fumé-sauce aneth

**Assortiment de 4 salés**.....3,50 € les 4

- Mini-bouchées à la reine garnies de crevettes et moules
- Préfou à l'ail
- Préfou au saumon fumé
- Feuilleté au chorizo ou mini-pizza

**Pain Surprise – Poisson**.....32,00 €  
(environ 48 canapés)

**Pain Surprise – Charcuterie**.....28,00 €  
(environ 48 canapés)



## Proposition de Pains

- Pain (de 500 g) au maïs .....1,60 €
- Pain de campagne.....1,50 €
- Brochette de 3 petits pains.....1,60 €  
(campagne, tradition et aux noix)

## Menu à 24,50€



### Entrée

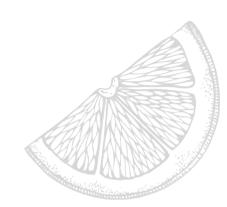
- Duo mousse de saumon, mousse mascarpone citronnée
- Tartare de St Jacques
- Brochette de gambas

### Plat

- Suprême de pintade
- Crumble de légumes
- Champignons

### Fromages

### Dessert à la Carte



## Formule desserts

**Bûche Tatin**.....2,50 €  
Biscuit dacquoise, mousse vanille, pommes caramélisées

**Bûche Chocolat**.....2,50 €  
Biscuit macaron, mousse chocolat, ganache caramel

**Bûche Pabana** .....2,50 €  
Biscuit, mousse fruits exotiques, insert framboise

**Omelette Norvegienne** .....2,50 €  
Biscuit, glace (parfum au choix), meringue

## Menu à 26,50€

### Entrée

- Millefeuille de saumon fumé
- Mousse d'asperges et de crabe
- Panna cotta au foie gras

### Plat

- Quasi de veau
- Gratin de légumes
- Champignons

### Fromages

### Dessert à la Carte



## Menu enfant à 10€

Hamburger – Pomes Noisette  
Mousse au chocolat

