

Formule petit déjeuner (20 personnes minimum) : 8€90/personne

- Café d'accueil

viennoiseries, jus de fruits, eau plate, café & thé

Sont inclus : Gobelets, touillettes, sucre et lait froid

Formule Cocktail déjeuner ou dînaire : 29€90/personne

* Assortiment cocktails salés froids : 3 pièces par personne (servi sur plateau)

- mini moelleux poivrons et maquereaux
- mini biscotte rôti de bœuf mayonnaise
- blinis crème citronnée truite fumée

* Assortiment minis sandwichs : 3 pièces par personne

- mini bretzel rillettes d'oie
- mini navette rillettes de thon
- mini club sandwich

* Verrines du chef à définir : 2 pièces par personne

- tartare d'avocat et queues d'écrevisses
- écrasé de choux fleur et truite fumée
- quinoa aux légumes du soleil et jambon de pays
- piémontaise maison
- tartare de tomate à la provençale, crevettes roses
- Brunoise de melon pastèque et jambon de pays

* Assortiment de fromages mayennais

* Douceurs sucrées : 3 pièces par personne

- Petits fours sucré, macaron

Sont inclus : les boissons : pétillant, vin ou rouge et rosé, eau plate et gazeuse, jus de fruits et sodas, vaisselle.

Buffet Campagnard : 18€90/personne

* Assortiment de charcuteries

- andouille de Vire, saucisson sec et à l'ail
- Terrine de campagne maison

* 2 salades au choix dans la liste ci-dessous :

- Piémontaise charcutière ou au poulet (maïs)
- Salade strasbourgeoise (pomme de terre, tomate, saucisse de Strasbourg et emmental)
- Coleslaw au thon et tomate, mayonnaise
- Taboulé maison
- Salade niçoise (Haricots verts, anchois, olive, tomate, poivrons, thon et œuf dur)
- Salade du Bistrot (pomme de terre, poitrine cuite, tomate et oignon rouge)
- Salade de pâtes aux 3 couleurs, surimi

* Plat

- Rôti de volaille et roesbeef ou longue de porc rôti (à définir), mayonnaise, chips
- Plateau de fromages
- Tartes maison, panacotta ou crème aux 2 couleurs : praliné & pistache ou vanille & chocolat à définir

Sont inclus : le pain, l'eau plate et gazeuse.

Buffet du Pavillon : 24€90/personne

* Entrées

- Jambon rôti et rillettes d'oie
- Rillettes aux 2 saumons ou terrines de saumon et crème citronnée (à définir)
- Mille-feuille de tomate et mozzarella au basilic ou tranche de truite fumée ou tartare d'avocat et tranchettes de truite fumée (à définir)

* 2 salades au choix dans la liste ci-dessous :

- Salade fraîcheur (carotte, pamplemousse, orange, pomme et crevettes)
- Salade de choux chinois, comté, jambon fumé et bacon)
- Salade de feta, concombre, tomate, crevettes roses et olive
- Duo de melon (melon et melon vert) et pastèque
- Salade du chef (pomme de terre, émincé d'Aiguillettes de canard mayennaise et tomate cerise)
- Salade choux fleurs, lardons, magret fumé à la vinaigrette
- Saumon façon Bellevue, macédoine

* Plat

- Rôti de veau, contre filet de bœuf et suprême de volaille, mayonnaise et sauce tartare, pomme de terre et haricots verts à l'échalotte
- Plateau de fromages
- Entremet ou Mignardises ou Pâtisserie (à définir)

Sont inclus : le pain, l'eau plate et gazeuse.

Option forfait boissons alcoolisées : 6€50/personne

Kir pétillant, vin, blanc ou rosé