

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

- **Café d'accueil**

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

**Sont inclus** : Gobelets, touillettes, sucre et lait froid.

**Formule apéritif :**  
**7€00/personne TTC**

Kir + soft.

**Formule apéritif :**  
**10€00/personne TTC**

Kir + soft + gâteaux apéritifs.

**Formule Cocktail déjeunatoire ou dinatoire :**  
**25€50/personne TTC**

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

- mini moelleux poivrons et maquereaux
- mini biscotte crème de caviar d'aubergine et bœuf séché
- blinis crème citronnée truite fumée

**\* Assortiment minis sandwiches : 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 charcuteries** (jambon de pays, andouille, saucisson sec et à l'ail) cocktails coupés en dé à piquer, portion beurre, tomate cerise et raisin en plateau.

**\* Assortiment 2 fromages mayennais, baguettes de campagne**

**\* Douceurs sucrées : 3 pièces par personne**

- 2 petits fours sucrés, 1 macaron (ID SUCRÉ)

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

## Buffet du Bistrot : 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 oignons rouges)
- Salade de pâtes aux 3 couleurs, surimi

### \* Plat

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

### \* Plat chaud (supplément 4€00 par personne)

- Paupiette de volaille farcie au veau ou joue de bœuf à l'ancienne ou rôti de porc au pommeau et 2 pommes ou filet de Merlu de la Crié de Lorient au beurre blanc, accompagnement de saison.

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

## Buffet du Pavillon : 25€00/personne

### \* Entrées

- Jambon de pays, gambette (jambon rôti) et rillettes d'oie
- Rillettes aux 2 saumons ou terrines de saumon et crème citronnée (à définir)
- Mille-feuille de tomates et mozzarella au basilic ou tranche de truite fumée de Parné-Sur-Roc ou tartare d'avocat et tranchettes de truite fumée de Parné-Sur-Roc (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, concombres, tomates, crevettes roses et olives
- Duo de melon (melon et melon vert) et pastèque
- Salade du chef (pomme de terre, émincé d'Aiguillettes de canard mayennaises et tomates cerises)
- 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 3 fromages
- Entremet ou Mignardises ou Pâtisserie (à définir)

### \* Plat chaud (supplément 3€00 par personne)

- Pavé de bœuf gratin dauphinois ou blanquette de veau à l'ancienne riz basmati ou suprême de poulet queues d'écrevisses à la crème de cognac.

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

## Option forfait boissons alcoolisées pour les deux buffets : 6€00/personne

Kir pétillant, vin rouge, blanc ou rosé.