

Proposition de menu pour le 19 juillet midi (passage au plateau) 116 personnes

Entrées (au choix)

- Pâté de canard à l'orange
- Crudités

Plats (au choix)

- Filet de poulet sauce forestière
- Brochette de poisson sauce oseille
(Accompagnement pommes noisettes/haricots verts)

Fromages

- Maroilles
- Camembert

Desserts (au choix)

- Fromage blanc coulis mangue ou crème de marron
- Tarte tatin

Boissons

Vin rouge, vin blanc, eau plate et pétillante
Café et thé

Proposition de menu pour le 19 juillet soir (passage au plateau) 139 personnes

Entrées (au choix)

- Salade de tomates à la mozzarella
- Roulés au surimi sauce aioli

Plats (au choix)

- Cœur de merlu sur fondue de poireaux
- Bœuf bourguignon
(Riz pilaf/ julienne de légumes)

Fromages

- Chèvre
- Morbier

Desserts (au choix)

- Salade de fruits
- Tarte aux fruits

Boissons

Vin rouge, vin blanc, eau plate et pétillante
Café et thé

Proposition de menu pour le 20 juillet midi (passage au plateau) 132 personnes

Entrées (au choix)

- Pêche au thon
- Salade de mâche aux gésiers confits

Plats (au choix)

- Filet de cabillaud sauce St Jacques
- Filet mignons de porc au cidre de pommes
(Accompagnement flan de légumes)

Fromages

- Emmental
- Tomme blanche

Desserts (au choix)

- Nid d'abeille
- Muffins variés

Boissons

Vin rouge, vin blanc, eau plate et pétillante

Café et thé

Proposition de menu pour le 20 juillet soir (passage au plateau) 137 personnes

Entrées (au choix)

- Salade picarde : mâche, endive, salade verte, cerneaux de noix, fruits en dés, magret fumé
- Avocat farci au thon

Plats (au choix)

- Pintade
- Dos de cabillaud laqué au miel
(Accompagnement compotée d'aubergines/ semoule)

Fromages

- Brie
- Comté

Desserts (au choix)

- Ile flottante
- Gâteau au chocolat

Boissons

Vin rouge, vin blanc, eau plate et pétillante

Café et thé

Proposition de menu pour le 21 juillet midi (passage au plateau) 138 personnes

Entrées (au choix)

- Saucisson en brioche
- Salade de riz exotique

Plats (au choix)

- Steak haché sauce poivre
- Poisson meunière
(Accompagnement poêlée de légumes/boullgour)

Fromages

- Cœur de neufchâtel
- Tomme

Desserts (au choix)

- Mousse au chocolat
- Fruits

Boissons

Vin rouge, vin blanc, eau plate et pétillante

Café et thé

Proposition de menu pour le 21 juillet soir (buffet) 211 personnes

Champagne

Cocktail sans alcool

Toasts foie gras

Canapé

Plateau de la mer : saumon fumée, tartare de poisson, tartare de St Jacques

Plateau du chef : suprême de volaille, rôti de bœuf, rôti de porc, foie gras et sa confiture d'oignons, charcuteries

Salade composée (salade de perles, salade italienne, salade exotique, salade verte, taboulé)

Salade de céréales (quinoa et boullgour)

Verrine salées

Plateau de fromage : chèvre buchette, morbier, camembert, maroilles, brie

Café gourmand : chou, verrine sucrée, tartelette pécan caramel, orangette au chocolat

Boissons : café, thé, eau plate et pétillante

Proposition de menu pour le 22 juillet midi (passage au plateau) 111 personnes

Entrées (au choix)

- Œuf mimosa
- Salade mexicaine

Plats (au choix)

- Poulet basquaise
- Poisson à la bordelaise
(Accompagnement gratin de courgettes/riz parfumé)

Fromages

- Camembert
- Emmental

Desserts (au choix)

- Tarte aux pommes
- Tarte au flan

Boissons

Vin rouge, vin blanc, eau plate et pétillante

Café et thé