

Menu banquet 50€/ personne boissons, service et location de la salle compris
Menu unique pour l'ensemble de la table
(1 apéritif, 3 verres de vin, 1 café/pers)

Les Caves Normandes

Apéritif : cocktail (punch ou kir pétillant ou kir vin blanc) et ses 3 bouchées apéritives/personne
(supplément 2€/pers pour 3 bouchées supplémentaires/pers)

Maki magret fumé-volaille-petits légumes croquants- crème d'herbes

Ou

Nougat de chèvre aux fruits secs-herbes fraîches- velouté d'asperges(mars à septembre)velouté
potimarron (octobre à mars)- légumes croquants

Ou

Poivrons marinés-agrumes-crèmeux aux herbes fraîches-tuile au sésame

Ou

Tzasiski de concombre- saumon fumé- baguettine de fromage frais aux herbes

poisson de la pêche (saumon ou cabillaud)- sauce vierge- écrasé de pomme de terre à l'huile
d'olive et légumes de saison

Ou

Suprême de pintade - jus corsé au curry - légumes de saison et pomme de terre rôties

Ou

Pastilla de cochon confit aux saveurs d'Asie- riz sauvage aux petits légumes- jus corsé

Fromages de nos régions - mesclun

Tarte fine aux pommes ou aux poires et sa boule de glace vanille ou caramel

ou

tartelette façon tiramisu

ou

Moelleux au chocolat

Ou

dessert a définir avec la chef (exemple gâteau : 3 chocolats/ fraisier/ framboisier/ pommes
caramel/ chocolat blanc-passion/ coco-caramel-ananas/ croquant caramel citron meringue)

Café

Menu banquet 60€/ personne (boissons, service et location de salle comprises)
Menu unique pour l'ensemble de la table
(1 apéritif, 3 verres de vin, 1 café/pers)

Les Caves Normandes

Apéritif : cocktail (punch ou kir pétillant ou kir vin blanc) et ses 3 bouchées apéritives/personne
(supplément 2€/pers pour 3 bouchées supplémentaires/pers)

Trilogie foie gras maison- magret fumé maison- rillettes de canard- brioche feuilletée (supplément de 5€)

Ou

Saumon gravlax, crème de chèvre au miel, pickles (de juin a septembre)
coquilles saint jacques, fondue de poireaux, sauce gewurtzraminer (octobre a mai)

Ou

Emietté de thon en raviole de légumes aux saveurs d'Asie - bouillon dashi et huile d'herbes- tuile de sésame-légumes croquants

Ou

Cromesquis d'escargots- velouté de champignons- émulsion au beurre noisette

poisson de la pêche (filet de bar) - sauce vierge aux agrumes - écrasé de pomme de terre- légumes de saison

Ou

Magret de canard - viennoise d'herbes - jus corsé - polenta frit et légumes de saison

Ou

Navarin d'agneau, petits légumes, pomme de terre rôties, jus corsé

Fromage de nos régions - mesclun

Dessert à définir avec la Chef

Café

Menu banquet 70€/personne boissons, service et location de salle compris

Menu unique pour l'ensemble de la table
(1 apéritif, 3 verres de vin, 1 café/pers)

Les Caves Normandes

Apéritif : cocktail (punch ou kir pétillant ou kir vin blanc) et ses 3 bouchées apéritives/personne
(supplément 2€/pers pour 3 bouchées supplémentaires/pers)

Escalope de foie gras poêlé - garniture du moment (supplément de 5€)

Ou

Foie gras maison - garniture du moment - brioche feuilletée (supplément de 5€)

Ou

Trilogie de saumon gravlax (aux herbes-aux agrumes-betterave), crème aux herbes

Ou

coquilles saint jacques- creme de panais au beurre noisette - émulsion(octobre a avril)

Ou

Gambas snackée- crèmeux de petits pois- sauce crustacés

Poisson de la pêche(st Pierre ou turbot)- sauce vierge - écrasé de pomme de terre huile olive,
basilic

Ou

Filet mignon de veau rissolé - légumes de saison - pomme de terre rôties

Ou

Filet de bœuf en basse température - légumes de saison - pomme de terre rôties

Ou

Filet de bœuf rossini (supplément 6 €)

ou

coquilles saint jacques snackées- lentilles béluga et jus de viande (octobre a mai)

Fromages de nos régions - mesclun

Dessert à définir avec la Chef

café