

# *Nos menus Traiteurs*

*À disposition dans le réfrigérateur du gîte  
Obligation de réserver à l'avance, l'établissement ne  
possède pas de restaurant.*

## *Menu des Tourtereaux*

### *Formule n°1 - 65 € par personne*

3 canapés cocktails froids et 3 petits fours chauds  
Salade folle au homard bleu, saumon fumé et avocat  
Filet de Turbot au Champagne sur son risotto aux champignons  
Petit plateau de fromages et sa salade verte  
Assortiment de desserts en petits plaisirs  
Pain / 1 bouteille eau minérale

## *Menu des Tourtereaux*

### *Formule n°2 - 65 € par personne*

3 canapés cocktails froids et 3 petits fours chauds  
Foie gras de canard maison et son pain aux fruits  
Pavé de filet de bœuf fondant sauce au brie, poivre, ou Roquefort +Gratin de pomme de terre et légumes de saison  
Petit plateau de fromages et sa salade verte  
Assortiment de desserts en petits plaisirs  
Pain / 1 bouteille eau minérale

## *Menu des Amoureux*

### *Formule n°1 - 55 € par personne*

3 petits fours chauds et 3 canapés  
Millefeuille de saumon fumé aux petits légumes  
Dos de cabillaud sur son risotto aux champignons  
Petit plateau de fromages et sa salade verte  
Assortiment de desserts en petits plaisirs  
Pain / 1 bouteille eau minérale

## Menu des Amoureux

### Formule n°2 - 55 € par personne

3 petits fours chauds et 3 canapés

Foie gras de canard maison et son pain aux fruits

Filet de canard sauce poivre Gratin de pomme de terre et cocotte de légumes de saison

Petit plateau de fromages et sa salade verte

Assortiment de desserts en petits plaisirs

Pain / 1 bouteille eau minérale

## Menu Végétarien

### 50 € par personne

2 verrines aux légumes + 2 canapés végétarien

Salade d'avocat et crudités

Steak végétarien et son assortiment de gratins et légumes variés

Petit plateau de fromages et sa salade verte

Assortiment de desserts en petits plaisirs

Pain/ 1 bouteille eau minérale

## Menu Amour toujours

### Formule n°1 - 47 € par personne

2 canapés cocktails froids et 2 petits fours chauds

Salade d'avocats aux crevettes

Suprême de poulet sauce forestière

Gratin de pomme de terre saladais et légumes de saison

Brie de Meaux avec salade verte

Assortiment de desserts en petits plaisirs

Pain / 1 bouteille eau minérale

## Menu Amour toujours

### Formule n°2 - 47 € par personne

2 canapés cocktails froids et 2 petits fours chauds

Assortiment de charcuteries fines

Suprême de poulet sauce forestière

Gratin de pomme de terre saladais et légumes de saison

Brie de Meaux avec salade verte

Assortiment de desserts en petits plaisirs

Pain / 1 bouteille eau minérale

## Menu Apéro dînatoire

### 45 € par personne

4 petits fours chauds

4 canapés

4 verrines

2 Brochettes de volaille et de bœuf

Assortiment de 3 petits fours exotiques

Petit plateau de fromages et sa salade verte

Assortiment de desserts en petits plaisirs

Pain / 1 bouteille eau minérale

## À la carte

Champagne grand cru 75cl – 50€

Champagne 75cl – 27€

Champagne 37.5 cl – 22€

Champagne Moët & Chandon – 80€

12 Mises en bouche salées – 18 €

(2 mini-hamburger/2 mini hot-dog/2 mini pan-bagnat/2 mini bagels/2 cougères...liste non exhaustive, suivant disponibilités)

Softs (ice tea ou coca-cola ou canada dry) – 3 €

Jus d'oranges pressées – 3.50 €

Le petit-déjeuner – 16€ / personne