



Proposition de Menus « Au Bord de la Charentonne » (Pour groupes en semaine : Menu unique pour tout le groupe)

Nom/Prénom : Tél. :
Nom/Prénom : E-mail :
Type de Réception : Nombre convives :
Date prévue : -> dont adultes, ados et enfants
Prix du Menu (adultes) HB en euros : **38 euros** Prix du Menu (enfants) à :
Prix du Menu (adultes) BI en euros : Prix du Menu (ados) à :
Lieu : sur place (à La Marigotière Traiteur – ND du Hamel) en extérieur (précisez) :

HB : hors boissons – **BI** : boissons incluses (hors champagne, hors digestifs, etc.)

Possibilité d'apéritif (kir ou cocktail Normand), avec ses amuse-bouche (4 pièces) 10 €

Entrées au choix

Déclinaison sur le Foie Gras : En crème brûlée et en mi cuit

ou

Déclinaison sur le saumon : En gravlax et Au sel fumé vapeur douce, nappé aux herbes

ou

Pavé de poisson blanc (selon arrivage) jus d'agrumes caramélisé

* * *

Plats au choix

Aiguillettes de poulet à l'estragon et citron confit

ou

Roulade de veau au jus de moutarde et coriandre

ou

Marmite de la mer (selon arrivage)

* * *

Nos affinés (2 Normands)

* * *

Dessert

Palette de desserts (à découvrir 3 pièces)

* * *