



## MENU DE LA SAINT SYLVESTRE



### Apéritif

*Champagne et mini canapés*



### Buffet



### Cascade de crudités

*(salade piémontaise, pampelousses farcis, salade aux crevettes, salade safari, taboulé, diverses salades composées)*

### Charcuterie variée

*(Rosette, jambon de Bayonne, terrines de gibier, médaillons de foie gras et magrets)*

### Favori du Pêcheur

*(Saumon fumé, saumon Bellevue et terrines de Saint Jacques)*



**Rosbeef, rôti de porc cuit au torchon, cuisse de poulet.**



### Plateaux de fromages et salade



### Desserts

Assortiment de bavaoïses fruits rouges, gâteaux chocolat, framboisiers..



**Prix : 48 € vins en sus**

*Vin (rouge ou blanc) 10€ la bouteille*

*Champagne de la Marne 20€ la bouteille*

