

Menu mariage

CLOCA TRAITEUR ÉVENEMENTIEL
06.15.15.49.47

Entrée froide

- Crèmeux de cabillaud 10€
- Assiette Océane saumon gravlax gambas 11€
- Assiette périgourdine foie gras 11€

Entrée chaude

- Feuilletés de Saint-Jacques 11€
- Cassolette de fruit de mer sauce normande 8€
- Cassolette de ris de veau 10€

Plat

- Médaillon de veau sauce foie gras, panée de champignons, gratin de pomme de terre à la truffe 15€
- Suprême de pintade rôti au miel, butternut kaki sauce myrtille, pomme dauphine 13€
- Paupiette de filet de sole sauce dugléré, julienne de légumes, asperge verte au vin jaune 13€

Fromages 2,50€

Fromages normands avec accompagnement salade, vinaigrette

Sur place

- 1 serveuse pour 25 personnes 20€ de l'heure
- Chef sur place 20€ de l'heure