

Menu mariage 33,30€

CLOCA TRAITEUR ÉVENEMENTIEL
06.15.15.49.47

Apéritifs dinatoires (20,30€)

- Assortiments de canapés froids (saumon, asperge, chèvre, jambon fumé, crevette, tartare, magret fumé)
- Mini brioche (mousse de foie gras, poulet curry, crabe)
- Verrines salées (crabe, homard, asperge, foie gras)
- Cuillère arlequin (crevette, velouté de maïs avec son crémeux de cabillaud)
- Mini burger
- Animation saumon gravlax (avec sa sauce d'accompagnement)
- Animation plancha (Saint-Jacques, pétoncle avec leur velouté de champignon, sauce normande, crème de Saint-Jacques)

Buffet chaud (chafing dish) (10,50€)

Viandes aux choix :

- Caille farcie aux raisins
- Jambonnette de pintade farcie
- Cuisse de canard à l'orange
- Paupiette de filet de sole
- Filet de rouget sauce petits légumes
-

Accompagnements aux choix :

- Gratin dauphinois
- Galette de courgette
- Pomme dauphine maison
- Flan de légumes
- Flan de butternut
- Fromages normands avec accompagnement salade, vinaigrette (2,50€)

Sur place

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