

Menu mariage à 33,30 €

CLOCA TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
06.15.15.49.47

Apéritifs dînatoires

- 3 assortiments de canapés froids (saumon, asperge, chèvre, jambon fumé, crevette, magret fumé)
- 2 mini brioches (mousse de foie gras, poulet curry, crabe)
- 1 verrine salée (crabe, homard, asperge, foie gras)
- 1 cuillère arlequin
- 2 mini burger
- Animation saumon gravlax (sauce nature, exotique, betterave)
- Animation plancha (Saint-Jacques, pétoncle avec leur velouté de champignons, sauce normande, crème de Saint-Jacques)

Buffet chaud (chafing dish)

Viande au 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
- Rôti de bœuf

Accompagnement au choix :

- Gratin dauphinois
- Galette de courgette
- Pomme dauphine maison
- Flan de légumes
- Flan de butternut

Fromage normand avec accompagnement salade vinaigrette

Sur place

- Serveur pour 25 personnes à 25 € de l'heure
- Chef sur place à 25 € de l'heure