

Menu mariage à 34 €

CLOCA TRAITEUR ÉVENEMENTIEL
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)

Plat (au choix)

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

Fromages normands avec accompagnements salade vinaigrette

Sur place

Serveur pour 25 personnes 25 € de l'heure

Chef sur place 25 € de l'heure