


LG

Famille Brumard depuis 1976

Menu

Menu unique pour l'ensemble des convives

Les Salles doivent être libérées
Le Midi avant 16h30 et Le Soir avant 1h



Menu

Menu unique pour l'ensemble des convives

Formules disponibles du Lundi au Vendredi sauf Week-end et Jour de fêtes

Kir Vin Blanc, Pichet Vin 25cl ou Eau minérale, café inclus

FORMULE SEMAINE 31€

ENTRÉE

Salade Neufchâteloise
ou
Salade de Joue de Bœuf

PLAT PRINCIPAL

Faux-Filet Grillé
ou
Filet de Lieu Noir à la crème d'Oseille

DESSERT

Tarte fine aux pommes Glaces Vanille
ou
Mousse au Chocolat

FORMULE SEMAINE 37€

ENTRÉE

Terrine de Foie Gras et Joue de Porc aux
Pistaches

PLAT PRINCIPAL

Pavé de Saumon Grillé

DESSERT

Assiette Gourmande de Desserts

FORMULE SEMAINE 35€

ENTRÉE

Salade de Saumon Fumé

PLAT PRINCIPAL

Pièce de Faux-Filet Chasseur

DESSERT

Assiette Gourmande de Desserts

FORMULE SEMAINE 38€

ENTRÉE

Salade Gourmande de magret de Canard Fumé
et Foie Gras

PLAT PRINCIPAL

Dos de Cabillaud vapeur crème vin blanc
échalote

DESSERT

Salade & Fromages
Assiette Gourmande de Desserts

FORMULE SEMAINE 41€

ENTRÉE

Saumon Fumé Maison

PLAT PRINCIPAL

Duo de Saumon et Cabillaud aux Sauternes

DESSERT

Salade & Fromages
Assiette Gourmande de Desserts

Menu

Menu unique pour l'ensemble des convives

Formules Banquet

*Kir Royal & Amuses-bouches, Vin Sélection 1 bouteille
pour 2, café inclus*

FORMULE 44€

ENTRÉE

Salade de Saumon fumé
ou
Salade de Joue de Bœuf Tiède

SORBET NORMAND

PLAT PRINCIPAL

Carré de Porc à la Normande
ou
Dos de Lieu Noir Homardine

DESSERT

Salade & Fromages
Dessert à définir

FORMULE 49€

ENTRÉE

Salade Landaise de l'Auberge
ou
Trilogie de Saumon Fumé

SORBET NORMAND

PLAT PRINCIPAL

Dos de Cabillaud en écaille de Saint-Jacques
ou
Jambonnette de Canard au Miel et à l'Orange

DESSERT

Salade & Fromages
Dessert à définir

FORMULE 47€

ENTRÉE

Salade Gourmande de Magret de Canard et Foie
Gras
ou
Salade de Saumon fumé

SORBET NORMAND

PLAT PRINCIPAL

Marmite de Poisson du Marché Crème de
Sauternes
ou
Pièce de Faux-Filet Chasseur

DESSERT

Salade & Fromages
Dessert à définir

FORMULE 51€

ENTRÉE

Assiette du Périgord
ou
Brochette de Saint-Jacques au sésame

SORBET NORMAND

PLAT PRINCIPAL

Croustillant de Bar au Cidre
ou
Magret de Canard aux Pommes et Cidre

DESSERT

Salade & Fromages
Dessert à définir

Menu

Menu unique pour l'ensemble des convives

Formules Banquet

*Kir Royal & Amuses-bouches, Vin Sélection 1 bouteille
pour 2, café inclus*

FORMULE 53€

ENTRÉE

Foie Gras de Canard Maison
ou
Saumon Fumé Maison

SORBET NORMAND

PLAT PRINCIPAL

Marmite de Poisson du Marché au Safran
ou
Emincé de Filet de Bœuf aux Petits Légumes

DESSERT

Salade & Fromages
Dessert à définir

FORMULE 55€

ENTRÉE

Coquilles Saint-Jacques meunière
ou
Trilogie de Foie Gras

SORBET NORMAND

PLAT PRINCIPAL

Filet de Bœuf en Croûte Fine aux Herbes
ou
Magret de Canard aux Pommes Crème de Cidre

DESSERT

Salade & Fromages
Dessert à définir

FORMULE 54€

ENTRÉE

Salade de Saumon Fumé
ou
Salade Gourmande de Magret de Canard Fumé
et Foie Gras
ou
Salade de Saint-Jacques et Saumon Fumé
ou
Foie Gras de Canard Maison

POISSON

Croustade de Fruit de Mer
ou
Vol-au-vent de Saumon Fumé à la Crème de
Ciboulette
ou
Papillote de Poissons du Marché Crème de
Champagne
ou
Vol-au-vent de Saumon Fumé

SORBET NORMAND

VIANDE

Pièce de Faux-Filet Chasseur
ou
Pièce de Faux-Filet Grillé au Feu de Bois
ou
Emincé de Filet de Bœuf aux petits Légumes
ou
Filet de Bœuf Grillé Sauce Béarnaise

DESSERT

Salade & Fromages
Dessert à définir

Menu

Menu unique pour l'ensemble des convives

Formules Banquet

*Kir Royal & Amuses-bouches, Vin Sélection 1 bouteille
pour 2, café inclus*

FORMULE 60€

ENTRÉE

Salade de Saint Jacques Vinaigre de Framboise
ou
Duo de Foie Gras de Canard

POISSON

Papillotes de Poissons du Marché au Safran
ou
Brochette de Saint-Jacques Vapeur Crème de
Cidre

SORBET NORMAND

VIANDE

Carré d'Agneau Rôti au Thym
ou
Magret de Canard au Miel et Orange

DESSERT

Salade & Fromages
Dessert à définir

FORMULE 64€

ENTRÉE

Trilogie de Foie Gras de Canard
ou
Quatuor des Délices Terre & Mer

POISSON

Marmite de Saint-Jacques Dieppoise
ou
Trilogie de la Mer au Safran

SORBET NORMAND

VIANDE

Filet de Bœuf Grillé Sauce Béarnaise
ou
Dégustation de Canard, Bœuf, Agneau aux 3
saveurs

DESSERT

Salade & Fromages
Dessert à définir

DESSERT INCLUS

L'assiette Gourmande de Desserts
Omelette Norvégienne Flambée au Grand Marnier
Vacherin Parfum à Votre Convenance
Mousse de Fruits
Charlotte
Délice Chocolat
Délice Macaron
...

OPTIONS

Pièce montée 3,50 € par personne
Pièce montée forme spéciale (ourson, couffin...)
Forfait apéritif au choix hors Cocktail 3,50 € par personne
Forfait deuxième apéritif 7,50 € par personne
Droit de Bouchon 8,50 € par bouteille de 75cl
Bouteille de Vin supplémentaire 14,50 €
Modification du Choix Vin nous consulter