

Nos offres cocktails Page 2 à 6

Nos forfaits boissons Page 7

Nos offres petits déjeuners et pauses Page 8

Nos Offres Cocktails

CATTC minimum garanti pour un événement après la fermeture : 1 200 € TTC

Prix TTC incluant le personnel de service et les arts de la table, hors boissons

Les pièces cocktails sont soumises à la saisonnalité des produits et peuvent donc varier

Nos Formules apéritives (durée de 30 minutes à 01h)

Cocktail Apéritif 4 pièces – 7,27 € HT / 8,00 € TTC

Feuilleté graines de Pavot

Allumette au fromage

Mosaïque de crudités

Terrine de canard, compotée d'oignons

Cocktail Apéritif 8 pièces – 11,82 € HT / 13,00 € TTC

Feuilleté au roquefort

Sacristain & Paprika

Crevettes aux graines de sésame grillées

Tapenade et tomates confites au parmesan

Tartine forestière (espuma de champignons et marrons)

Arlequin de tomates confites au basilic

Mi Club mimosa feta

Jambon normand et beurre de cornichons

Nos formules gourmandes (durée de 01h à 03h)

Cocktail 12 pièces – 18,18 € HT / 20,00 € HT

6 pièces cocktail salées froides

Terrine de canard, compotée d'oignons

Bœuf relevé aux épices wasabi

Duo de saumon et chips de chorizo

Tartine forestière (espuma de champignons et marrons)

Arlequin de tomates confites au basilic

2 pièces lunch salées froides (équivalent à 3 pièces cocktail)

Club Crudités

Pain polaire, saumon et fromage frais

4 pièces cocktail salées chaudes

Assortiment de brochettes de poulet ; poulet saté, poulet aux abricots,

Assortiment de mini cakes : olive/tomate, poivrons, tomatade, Roquefort AOP

Cocktail Dinatoire 20 pièces – 36,36 € HT / 40,00 € TTC

8 pièces cocktail salées froides

Crevettes aux graines de sésame grillées

Tapenade et tomates confites au parmesan

Duo de saumon et chips de chorizo

Brochette de canard et pomme confite au Calvados de Normandie

Brochette de saumon fumé et chèvre frais aux herbes

Foie gras sur pipette de Pommeau

Jambon Normand et beurre de cornichons

Neufchâtel AOP aux poires

2 pièces lunch salées froides

Coleslaw de volaille au curry (60 grammes)

Salade de pomme de terre aux deux saumons (60 grammes)

Wrap de poulet grillé et chou chinois au curry

Wrap de saumon fumé, roquette fraîche et sauce cocktail

4 pièces cocktail salées chaudes

Croc'saumon à l'aneth

Fromage de Roquefort et noix concassées

Dés de poulet et fromage frais aux fines herbes

Pain bretzel bœuf pastrami et comté

4 pièces cocktail sucrées

Mini crêpe chocolat praliné

Mini Saint Honoré

Mini moelleux citron meringué

Chou craquelin pomme spéculoos

Cocktail Dinatoire 24 pièces – 40,91 € HT / 45,00 € TTC

8 pièces cocktail salées froides

Fromage blanc en mousseline et poivron rouge

Bœuf relevé aux épices wasabi

Brochette Arlequin de tomates confites au basilic

Millefeuille de foie gras au pain d'épice

Foie gras sur pipette de Pommeau

Mozzarella, tomate et pipette de basilic

Jambon Normand et beurre de cornichons

Neufchâtel AOP aux poires

4 pièces lunch salées froides

Taboulé aux herbes (verrine de 60 grammes)

Ratatouille glacée à l'huile de noisette (verrine de 60 grammes)

Wrap poulet grillé et chou chinois au curry

Wrap saumon fumé, roquette fraîche et sauce cocktail

Les plateaux équivalents à 2 pièces cocktails

Assortiment de charcuteries de Normandie, beurre doux et cornichons
Rosette Fuseau, Saucisson du Marin et Filet de Porc séché

Assortiment de fromages de Normandie affinés en cave par Maître Olivier
Neufchâtel, Camembert, Chèvre Cendré et Pont l'Evêque

4 pièces cocktails salées chaudes

Croc'saumon à l'aneth

Dés de poulet au fromage frais aux fines herbes

Fromage de roquefort aux noix concassées

Saint Jacques poêlées et chips de chorizo

6 pièces cocktail sucrées

Mini crêpe chocolat praliné

Mini Saint Honoré

Mini moelleux au citron meringué

Tarte Tatin revisitée

Mini moelleux au chocolat

Chou craquelin pomme spéculoos

Le Cocktail Lunch équivalent à 18 pièces – 30,00 € HT / 33,00 € TTC

Le Salé froid

Taboulé aux herbes

Club crudités

Pain polaire au saumon fumé et fromage frais aux herbes

Assortiment de charcuteries de Normandie, beurre doux et cornichons
Rosette Fuseau, Saucisson du Marin et Filet de Porc séché

Assortiment de fromages de Normandie affinés en cave par Maître Olivier
Neufchâtel, Camembert, Chèvre Cendré et Pont l'Evêque

Pain tranché

Le Sucré

Corbeille de fruits frais de saison

Tarte lunch aux pommes

Tarte lunch à la rhubarbe

Nos Forfaits Boissons

FORFAIT NUMERO 1 – 5,00 € HT / 5,50 € TTC

Softs à discrétion incluant eaux minérales plates et gazeuses, jus d'orange, jus de pomme de Normandie, Coca Cola

FORFAIT NUMERO 2 – 8,26 € HT / 9,50 € TTC

Softs à discrétion incluant eaux minérales plates et gazeuses, jus d'orange, jus de pomme de Normandie, Coca Cola

Cidre Brut de Normandie sur la base d'1 bouteille pour 4 personnes

Kir vin blanc à la Mirabelle sur la base d'1 verre par personne

FORFAIT NUMERO 3 – 10,76 € HT / 12,50 € TTC

Softs à discrétion incluant eaux minérales plates et gazeuses, jus d'orange, jus de pomme de Normandie, Coca Cola

Cidre Brut de Normandie sur la base d'1 bouteille pour 4 personnes

Kir vin blanc à la Mirabelle sur la base d'1 verre par personne

Vin rouge, vin blanc et vin rosé sur la base d'1 bouteille pour 6 personnes

FORFAIT NUMERO 4 – 15,34 € HT / 18,00 € TTC

Softs à discrétion incluant eaux minérales plates et gazeuses, jus d'orange, jus de pomme de Normandie, Coca Cola

Champagne Jacquart Brut sur la base d'1 bouteille pour 4 personnes

Vin rouge, vin blanc et vin rosé sur la base d'1 bouteille pour 6 personnes

Nos Offres Petit Déjeuner & Pauses

CATTC minimum garanti pour un événement avant l'ouverture : 600 € TTC

Prix TTC incluant le personnel de service et les arts de la table

CAFE D'ACCUEIL – 5,91 € HT / 6,50 € TTC

Boissons chaudes

Café, thé (Sucre, lait, citron)

Boissons fraîches

Jus d'orange, jus de pomme (1 bouteille pour 8 personnes)

Eaux minérales plates et gazeuses (1 bouteille pour 10 personnes)

Mini viennoiseries - sur la base de 2 pièces par personne

Mini pain au chocolat, mini croissant, mini pain aux raisins

PAUSE BOISSONS – 4,09 € HT / 4,50 € TTC

Boissons chaudes

Café, thé (Sucre, lait, citron)

Boissons fraîches

Jus d'orange, jus de pomme (1 bouteille pour 8 personnes)

Eaux minérales plates et gazeuses (1 bouteille pour 10 personnes)

PAUSE GOURMANDE – 6,82 € HT / 7,50 € TTC

Boissons chaudes

Café, thé (Sucre, lait, citron)

Boissons fraîches

Jus d'orange, jus de pomme (1 bouteille pour 8 personnes)

Eaux minérales plates et gazeuses (1 bouteille pour 10 personnes)

Les Gourmandises – sur la base de 3 pièces par personne

Mini Tatin, Mini fondant au chocolat, Mini beignet aux pommes