



MENU SILVERSTONE



21 € HT/pers

Buffet d'entrées

Taboulé
Salade Piémontaise
Salade Choux Blanc Carotte
Salade Niçoise
Assortiment de Charcuterie
Tomates Mozzarella

Buffet de plat chaud (1 plat à choisir)

- Suprêmes de poulet Vallée d'Auge
- Pavé de saumon au beurre d'agrumes
- Longe de porc confit au cidre

Garniture du moment

Fromages

Assiette de 3 fromages normands et salade

Buffet de desserts

Mousse au chocolat
Assortiment de tartes aux fruits du moment
Teurgoule maison

Café, Eau, Pain

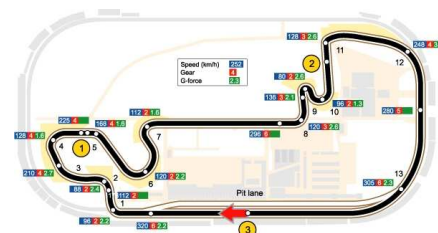
NOM DE LA SOCIÉTÉ

Date du repas

Nombre de couverts

La modification du nombre de couverts devra se faire par écrit au plus tard 3 jours avant la date de la prestation. Le minimum facturé sera le nombre figurant sur ce bon de commande ou sur la modification écrite

Jusqu'à 50 personnes : Repas servis au club-house, + de 50 personnes : Repas servis au circuit



MENU INDIANAPOLIS

23 € HT/pers

Entrées (1 entrée à choisir)

- Terrine de poisson de nos côtes et sa sauce safranée
- Déclinaison de saumon en millefeuilles accompagné de sa crème aigrelette
- Terrine de canard aux pistaches et sa confiture d'oignons

Plat chaud (1 plat à choisir)

- Pavé de saumon à la crème d'oseille et ses deux garnitures
- Suprême de pintade à la crème d'estragon et ses deux garnitures
- Longe de porc à la graine de moutarde et ses garnitures
- Fondant de poulet label rouge façon vallée d'auge et ses deux garnitures

Fromages Fromages normands sur lit de salade

Desserts (1 dessert à choisir)

- Tarte aux poires amandines
- Crème brûlée à la vanille
- Moelleux au chocolat

Café, Eau, Pain

NOM DE LA SOCIÉTÉ

Date du repas

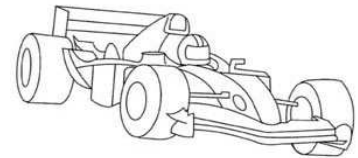
Nombre de couverts

La modification du nombre de couverts devra se faire par écrit au plus tard 3 jours avant la date de la prestation. Le minimum facturé sera le nombre figurant sur ce bon le commande ou sur la modification écrite

Jusqu'à 50 personnes : Repas servis au club-house, + de 50 personnes : Repas servis au circuit



MENU « F1 »



26 € HT/pers
+ 1.50 €/pers le dimanche

Cocktail de bienvenue : cocktails sans alcools

Buffet d'entrées

Terrine de Campagne
Papillon de Cochonnailles
Salade Normande aux pommes
Assortiment de Crudités

Buffet de plat chaud (1 plat à choisir)

- Agneau Rôti,
Artichaut Barigoule à la coriandre, Févettes, Tajines de légumes au miel et aux épices douces
- Suprême de pintade flambée au pommeau
Pommes de terres gratinées au camembert, pomme fruit, poêlée de champignons des bois
- Cuisse de canard farcies aux cèpes
Poêlée de légumes gourmands, millefeuille de pommes fondantes, 1/2 tomate braisée
- Ballotin de volailles vallée d'auge à l'estragon
Millefeuille de pommes fondantes, croustillant champignons, micado de petits légumes
- Mignon de porc rôti au poiré
Dôme de légumes, miniature de poire rôtie aux épices, rösti de légumes frits

Fromages Camembert, Pont l'Evêque

Buffet de desserts Tarte aux poires Gâteau au chocolat Fondant aux pommes

Café, Pain, Eau minérale, Eau gazeuse

NOM DE LA SOCIÉTÉ

Date du repas

Nombre de couverts

La modification du nombre de couverts devra se faire par écrit au plus tard 3 jours avant la date de la prestation. Le minimum facturé sera le nombre figurant sur ce bon de commande ou sur la modification écrite

Jusqu'à 50 personnes : Repas servis au club-house, **50 personnes et plus** : Repas servis au circuit

2009 GS Hiver