

« **DUNLOP** » 22 €

**Buffet froid**

Punch Normand (sans alcool)

- ☞ Biscuit de poisson sauce Normande à la ciboulette
- Assortiment de crudités
- Chiffonnade de jambon fumé et melon
- Plateau de cochonnailles

☞ **Gigot d'agneau à l'ail**  
**Volaille rôtie**

- Salade brésilienne (riz)
- Salade piémontaise
- Salade normande aux pommes

Camembert, Pont L'Évêque, Emmental

☞ **Crumble aux fruits de saison**

- Gâteau au chocolat
- Tarte Pomme

« **PIRELLI** » 25 €

**Buffet entrée, Barbecue, buffet dessert**

Punch Normand (Sans alcool) et biscuits salés

- ☞ Terrine de campagne et cornichons
- Assortiments de crudités
- Chiffonnade de jambon fumé et beurre
- Biscuit de poisson, crème normande ciboulette

☞ **Merguez, Saucisses, brochettes** variées,  
**Grignotines** de poulet aux herbes  
½ tomates à la provençale, gratin Normand

Camembert, Pont L'Évêque, Emmental

☞ **Gâteau Grand-Mère au chocolat**

- Grillé aux pommes
- Teurgoule

« **GOODYEAR** » 26 €

**Buffet entrée, Barbecue, buffet dessert**

Punch fruit of the loom (sans alcool) et Nachos

- ☞ Terrine Océane sauce fines herbes
- Assortiment de crudités
- Chiffonnade de jambon fumé et melon
- Salade des caraïbes

☞ **Brochette mixed grill, merguez, saucisses,**  
**Ribbs à la texane** (travers de porc caramélisés)  
Fondue de Tomates et courgettes  
Gratin dauphinois

Camembert, Pont L'Évêque, Emmental

- ☞ Salade de fruits de saison à la menthe fraîche
- Brownies au chocolat
- Tarte aux fruits

« **FIRESTONE** » 28 €

**Buffet entrée, Barbecue, buffet dessert**

Verre de cidre et feuilleté fromage et pavot

- ☞ Plat d'andouille, rosette de Lyon, Melon et Jambon
- Champignon de paris crème et ciboulette
- Salade de tomates et œuf dur à l'estragon
- Mesclun de salade
- Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et basilic
- Salade de saumon fumé et haricots verts
- Concombre à la crème et menthe
- Légumes grillés au pistou (fenouil, courgettes, aubergines)
- Carottes râpées à l'orange

☞ **Cœur de rumsteak, côtelettes d'agneau, merguez**  
Pomme de terre au four  
Fromage blanc aux herbes

- ☞ Tarte Normande aux pommes
- Mousse au chocolat
- Salade d'oranges

« **CONTINENTAL** » 24 €

**Buffet entrée froid, Plat chaud - à choisir à l'avance**

Cocktail Normand (sans alcool) et biscuits salés

- ☞ Terrine de canard et cornichons
- Assortiments de crudités
- Chiffonnade de jambon fumé et melon (en saison)
- Biscuit de poisson, Sauce cocktail

☞ **Suprême de pintade** flambée au pommeau, pommes de terre gratinée aux fromages normands, ½ tomate braisée

**Agneau rôti**, Artichauts barigoule à la coriandre, tajines de légumes au miel et aux épices douces

**Mignon de porc** caramélisé au cidre, Pomme en cocotte, cerisettes rôties

**Magret de canard** glacé au poiré et son chutney, gratin de patates douces, petite poire aux épices

**Dos de cabillaud** au beurre de cidre, brunoise de poire et gingembre au vinaigre de framboise, croustillant aux fruits des bois, gratin de courgette.

**Dorade rôtie** et sa symphonie de petits légumes ensoleillés, fenouil, petit gâteau provençal, riz parfumé

Camembert, Pont L'Évêque, Emmental

- ☞ Tarte Normande
- Craquant au chocolat
- Clafouti aux fruits de saison

« **MICHELIN** » 27 €

**Entrée froide, Plat chaud posé sur table, Dessert - à choisir à l'avance**

Punch Normand (sans alcool) ou punch antillais - biscuits salés ou Fruits secs

☞ **Assiette normande** : Cuillère de pomme caramélisée à l'andouille de Vire, Sushi pomme foie gras au pommeau, mini-brochette de St Jacques, lard fumé juste snackée

**Assiette de la Mer** : Carpaccio de saumon mariné et ananas, pomme vitelotte, Flétan fumé et graines germées, sablé au parmesan

**Assiette créole** : Rosaces de surimi, lamelles d'avocat, crevettes, miettes de crabe sur lit de salade croquante aux agrumes, sauce cocktail

**Assiette orientale** : carottes à la marocaine, caviar d'aubergine et ses croustilles, Salade Méchouia de poivrons et tomates au cumin

☞ **Tajine de poulet** aux abricots et raisins secs et sa semoule parfumée aux épices  
**Colombo de poulet** et son riz créole aux épices cajun

**Tajine de poissons** aux olives et à la coriandre sur semoule parfumée au cumin

**Fricassée de pintade** façon Vallée d'Auge et son riz aux petits légumes

- ☞ Salade d'orange à la menthe et aux amandes
- Craquant au chocolat et sa crème à l'anis étoilé
- Tarte à l'ananas et noix de coco
- Fondant aux pommes poêlées et coulis d'Isigny

**TARIF 2012**

**Prix HT / personne**

Inclus : Eau plate, Eau Gazeuse, Café, Pain, Service compris  
Supp : 2 €/pers le WE

**Jusqu'à 50 personnes** : Repas servis au Club-house  
**+ de 50 personnes** : Repas servis au circuit

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 le bon de commande ou sur la modification écrite

