

■ À partir de liste des plats suivant réaliser les menus en fonction de leur thématique.

Foie gras de canard en terrine et ses toasts

Escalope de saumon à l'oseille

Civet de lièvre à la française

Terrine de sanglier

Asperges sauce Hollandaise

Tournedos Rossini

Râble de lièvre en Saupiquet

Tronçon de turbot Hollandaise

Filet de sole dieppoise

Plateau de fromages affinés

Omelette norvégienne

Assiette de sorbets et fruits exotique

Rocher de choux

Ratatouille niçoise aux œufs frits

Assiette de Crudités

Bœuf Bourguignon pommes vapeur

Escalope de veau à la crème Nouilles au
beurre

Potage Parmentier aux croutons

Melon à l'italienne

Tarte aux myrtilles

Champignons à la grecque

Lotte à l'américaine

Filet de Sandre au Champagne

Plateau de fruits de mer

Magret de Canard au poivre vert

La table du chasseur

Vive les mariés !

Menu végétarien

*****w