

Les cocktails dinatoires

Le dégustation

Service autour des convives
Une animation au choix 2 pièces / pers
Le banc d'huîtres

ou
La découpe de jambon Serrano
ou

La découpe de saumon fumé maison
(Toasts, citron, salicornes)

+

5 pièces froides au choix

Verrine au velouté châtaigne, brochettes de foie gras et figue
Tartare de saumon et pulpe d'agrumes en verrine
Cuillères au mitonné de raie et vinaigre de framboise

Canapé de crabe sur pain citronné
Tapenade et moule de bouchot en cuillères
Cake de canard fumé et chutney de pêche

Toast de poulet au curry sur pain noir
Canapé au foie gras et abricot
Saumon fumé sur canapé citronné

+

3 pièces chaudes au choix

Feuilleté chèvre origan et tomates confites
Crevette croustillante saveur asiatique
Brochette de cabillaud aux wasabi

Brochette de saumon au gingembre
Tatin de poireaux et lardons

+

Animations chaudes

La pierrade de viande et brochettes de légumes
Bœuf, poulet, canard, sauce béarnaise
(Cuit devant vos convives)

Ou

La pierrade de poisson et brochettes de légumes
saumon, crevette, rouget, citron, sauce hollandaise
(Cuit devant vos convives)

+

3 pièces sucrées

La verrine after-eight
Assortiment de choux pâtisseries
Mini-tartelette aux fruits de saison

Inclus

Nappage, serviettes en tissu blanc et accessoires
Présence du personnel pendant 4 heures de 18h00 à 22h00
Au-delà de 22h00 en heures supplémentaires
Voir condition de ventes
26,00€ ttc / pers - tva 7% inclus
30 pers minimum

Le prestige

Service autour des convives
Une animation au choix 3 pièces / pers
Le banc d'huîtres

ou
La découpe de jambon Serrano
ou

L'ardoise de saumon fumé maison
(Toast, citron, salicornes)

+

6 pièces froides au choix

Verrine tartare de Saint Jacques mousse basilic
Mariné de canard à l'ananas en verrine
Cuillères aux caviars d'aubergine et crevettes en corolles

Nem de bœuf aux légumes pot au feu
Toasts citron et gravelax de saumon aux baies roses
Toasts aux chutneys fruits et sa mousse de foie gras

Brochettes farinées Jambon Cru Fumé et Fromage Nature
Canapé de chèvre et tomate confite
Crevette marinée et guacamole sur pain noir

Anchois frais sur blinis au raifort
Crème de roquefort et chips de lard sur toast

+

4 pièces chaudes au choix

Mini-croque monsieur jambon emmental fondu
Feuilletés Poire et fromage bleu et rougail d'abricot
Mini-tatin d'agneau

Quiche aux coquillages et citron
Brochette de poulet caramel au soja

+

Animations chaudes

La pierrade de viande et brochettes de légumes
Bœuf, poulet, canard, sauce béarnaise
(Cuit devant vos convives)

Ou

La pierrade de poisson et brochettes de légumes
saumon, crevette, rouget, citron, sauce hollandaise
(Cuit devant vos convives)

+

La fontaine de chocolat

Fruits, bonbons, marshmallows, chocolat noir
ou assortiment de desserts individuels

Inclus

Nappage et serviettes en tissu blanc
Vaisselle, couverts
Présence du personnel pendant 4 heures de 18h00 à 22h00
Au-delà de 22h00 en heures supplémentaires
Voir condition de ventes
32,00€ ttc / pers - tva 7% inclus
30 pers minimum

La Vieille Ferme

Hostellerie de Charme
Restaurant - Réceptions - Traiteur - Séminaires

23, rue de la Mer - Mesnil-Val Plage - 76910 Criel sur Mer
Tél. +33 (0)2 35 86 72 18 - Fax : +33 (0)2 35 86 12 67
resa@vieuille-ferme.net - www.vieuille-ferme.net

Prendre le temps de vivre autrement, à 300 mètres de la mer...