



**Pour que votre séminaire rime avec réussite !**

## **MENU TYPE SEMINAIRE**

Le duo de saumon aux herbes fraîches du potager  
Ou La terrine du chef et sa compotée d'oignons confits  
Ou Le feuilleté de fruit de mer sauce safranée



Le confit de canard et sa garniture de saison  
Ou Le filet mignon de porc et son caramel au vin  
Ou Le filet de Sandre au beurre blanc  
Ou Le saumon fumé à chaud et sa vinaigrette d'agrumes



La tartine chaude de camembert  
Ou Le brie et sa salade au cidre



Le délice des vergers bretons  
Ou le Fraisier (selon saison)  
Ou Le fondant chocolat orange



**Boissons incluses :** kir vin blanc ou pétillant  
Sauvignon de Touraine ou Muscadet sur lie  
Bordeaux ou Anjou  
Café

Le choix des plats doit être le même pour tous les convives



**Pour que votre séminaire rime avec réussite !**

## **MENU AVEC SUPPLEMENT DE 7 €**

Aumônière de saint jacques au coulis de crustacés  
Ou Le tartare aux deux saumons et son blinis chaud  
Ou la Tarte fine aux noix de pétoncles et beurre de ciboulette  
Ou Le foie gras frais et son chutney du moment



Le magret de canard sauce mangue  
Ou Le pavé de selle d'agneau, jus à l'ail et thym  
Ou Le médaillon de lotte au Kari Gosse  
Ou Le cabillaud rôti à la crème au lard



Le croustillant de Fourme d'Ambert  
Ou Le duo de fromage



La charlotte poire chocolat  
Ou Le délice de la passion  
Ou L'assiette gourmande



**Boissons incluses :** kir vin blanc ou pétillant  
Sauvignon de Touraine ou Muscadet sur lie  
Côtes du Ventoux ou 1ère Côtes de Blaye 98  
ou Bergerac  
Café

Le choix des plats doit être le même pour tous les convives