

# MENUS GROUPES 2025

## MENU DEJEUNER REDOUTABLE 26.20 € TTC

(Répartition TVA 1.50 € à 20 % et 24.70 € à 10 %)

### 1 Entrée à définir

Salade du Quai (rillettes de poisson, crevettes roses, houmous, crudités, salade)

Assiette du terroir (terrines de campagne aux pommes, rillettes de jambon, saucisson à l'ail, rémoulade de céleri)

### 1 Plat à définir

Dos de lieu poché, sauce Normande, riz et petits légumes

Echine de porc confite, sauce à l'ancienne,  
écrasé de pomme de terre au beurre salé

### 1 Dessert à définir

Tarte Normande, caramel au Calvados

Mousse au chocolat du Chef

### Boissons comprises dans le menu

25 cl de vin panachés entre Sauvignon (blanc) et Merlot (rouge)

Café

## CHOIX DE METS SIMILAIRES POUR L'ENSEMBLE DE VOS CONVIVES

(même entrée, même plat et même dessert)

# MENUS GROUPES 2025

## MENU DEJEUNER TITANIC 31.40 € TTC

(Répartition TVA 1.50 € à 20 % et 29.90 € à 10 %)

### 1 Entrée à définir

Salade Nemo  
(saumon confit aux algues, rillettes de poisson, terrine de poisson, salade, crudités)  
Accras de lieu, sauce Thai  
Tarte au camembert et lardons

### 1 Plat à définir

Choucroute de la mer  
(saumon, lieu fumé, julienne, crevette rose, pomme de terre, chou)  
Aile de raie, crème de chorizo, riz Basmati et légumes de saison  
Jambon à l'os du Val de Sée, sauce au cidre,  
Pommes de terre rôties aux herbes

### 1 Dessert à définir

Panna cotta Cotentinoise (pommes confites, caramel Calvados)  
Sorbet pomme arrosé de Calvados  
Moelleux au chocolat

### Boissons comprises dans le menu

25 cl de vin panachés entre Sauvignon (blanc) et Merlot (rouge)  
Café

## CHOIX DE METS SIMILAIRES POUR L'ENSEMBLE DE VOS CONVIVES

(même entrée, même plat et même dessert)

# MENUS GROUPES 2025

## MENU DEJEUNER LES ABYSSES 36.80 € TTC

(Répartition TVA 1.50 € à 20 % et 35.30 € à 10 %)

### 1 Entrée à définir

Carpaccio de saumon, marinade aux agrumes

Tataki de thon, sésame, légumes croquants

Croustillant de poulet, sauce au miel

### 1 Plat à définir

Filet de bar, crème de fenouil, mousseline de patates douces

Noix de veau à la Normande, gratin dauphinois et légumes de saison

Magret de canard rôti, aux fruits du moment, patates douces rôties

### 1 Dessert à définir

Pavlova aux fruits frais, coulis de fruits

Profiteroles maison, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées

Café gourmand (chou profiterole, crème brûlée, moelleux au chocolat, mousseline au Grand Marnier, tuile aux amandes)

(à noter que ce dessert inclus le café prévu en fin de repas)

### Boissons durant le déjeuner

25 cl de vin panachés entre Sauvignon (blanc) et Merlot (rouge) en pichet

Café

## CHOIX DE METS SIMILAIRES POUR L'ENSEMBLE DE VOS CONVIVES

(même entrée, même plat et même dessert)



# MENUS GROUPES 2025

## OPTIONS

(prix donnés en TTC)

Kir vin blanc 10 cl et ses olives marinées 2.20 €

Kir Cotentinois 10 cl et ses olives marinées 2.20 €

Un choix de vins différent à la place de sélection de base + 2.80 € par personne

1 bouteille de vin pour 3 personnes panachée entre Saint Chinian Blanc et Rouge

Forfait eaux minérales : 50 cl par personne panaché entre plates et gazeuses 2.20 €

Assiette de fromages normand : livarot, pont l'évêque et camembert 4.90 €



# MENUS GROUPES 2025

## Menu ENFANT 13.80 € TTC

(Enfant jusqu'à 12 ans)

### Entrée à définir

Assiette de Charcuterie

Muffin au fromage

Œuf mimosa crudité

### Plat à définir

Poisson pané, frites

Steak haché grillé, frites

Blanc de poulet rôti, pâtes

### Dessert à définir

Glace deux boules (vanille et chocolat)

Tarte aux pommes, crème anglaise

Donut's au sucre

**Boissons incluses** : 20 cl Coca- cola ou jus d'orange