



Menu

Apéritif

Mise en bouche

Froid : Wraps d'albacore au wakamé

Chaud : Empanadas de Bœuf

Entrée

*Terrine de foie gras de canard et pomme caramélisée
profiterole de foie gras, salade verte aux copeaux de magret
fumé et vinaigre de cidre*

Trou Normand

Sorbet mandarine et Cointreau

Plat

*Noix de joues de porc confites sauce miel et épices douces, gaufre
de pomme de terre et crémeux de butternut, champignon farci*

Fromage

*Assiette de salade et fromages : brie de Meaux, mâche, Comté,
beurre*

Dessert

*Entremet mangue / passion, délice chocolat caramel coulis passion
et brunoise de joue de mangue fraîche*

Vin et Café

Coût par adhérent 32€

Inscriptions uniquement : Le Jeudi 28 Novembre 2024 à 14h Salle Sud

Nous vous attribuerons les numéros de vos places aux tables au moment de l'inscription

Afin, de vous trouver avec les personnes que vous désirez, merci de former vos groupes avant l'inscription.

Les chèques seront déposés en banque le 10 Décembre 2024