



MENU DU REPAS DE GALA

Apéritif

Flute de Kir pétillant

Canapés cinq pièces

Entrée froide

Terrine de foie gras maison aux figues

Trou normand

Plats.

Confit de canard

Flan de courgette et Gratin dauphinois

Fromages.

Chèvre cendré

Fourme d'Ambert

Desserts.

Charlottines aux fruits rouges

Boissons

Vin blanc Côtes de Bergerac

Vin rouge Saumur Champigny

Eaux minérales plates et pétillantes

Crémant de Loire rosé

Café et son chocolat

Préparé par notre traiteur

SV Guyot traiteur

91680 – Bruyères-le-Châtel