



MENUS GROUPES 2019

Proposés pour des groupes constitués de 20 personnes au minimum

Avec une sélection de menu et mets similaires pour l'ensemble du groupe

(Même entrée, même plat et même dessert)

Choix de votre menu transmis 15 jours avant votre venue par mail
restaurants-littoral@wanadoo.fr

Menu TOURISTIQUE 20.80 € TTC

(Répartition TVA 1.50 € à 20 % et 19.30 € à 10 %)

(Boissons incluses)

Entrée à définir

Rillettes de poissons, salade fraîcheur

Salade de lardons au vinaigre de framboise

Taboulé aux légumes croquants, saumon confit

Plat à définir

Tagliatelles Cherbourgeoise (fruits de mers, petits légumes, crème)

Echine de porc Français rôtie, sauce forestière, écrasé de pommes de terre

Escalope de volaille à la Normande, riz pilaff et fricassée de champignons

Fromage

Camembert sur lit de salade

Dessert à définir

Tarte Normande, caramel au Calvados

Crèmeux de fromage blanc aux fruits frais

Brownie au chocolat, crème anglaise

Formule boisson comprise dans le menu

Kir vin blanc (offert)

1 bouteille de vin pour 3 personnes panachée entre

Muscadet (blanc) et Bordeaux (rouge)

Café



Menu REDOUTABLE 23.60 € TTC

(Répartition TVA 1.50 € à 20 % et 22.10 € à 10 %)

(Boissons incluses)

Entrée à définir

Salade du Terroir
(crostinis de rillettes de jambon fumé, légumes grillés, filet de canard, salade)

Salade Cotentinoise
(andouille de Vire, pomme fruit, tomates, salade, vinaigre de cidre)

Saveurs Marines (rillettes de poissons, crevette rose, saumon confit, salade)

Moelleux de poisson, crème de crustacés (entrée chaude)

Plat à définir

Choucroute océane
(saumon, lieu fumé, julienne, crevette, beurre blanc crémé)

Filet de Julienne, crème de poivrons, flan de légumes de saison

Fondue au camembert
(servie avec jambon de pays, andouille de vire, pomme au four)

Jambon à l'os du Val de Sée, sauce au cidre et pommes fruits, écrasé de pommes de terre

Fromage

Camembert sur lit de salade

Dessert à définir

Crème à la vanille, fruits frais, tuile aux amandes

Panna cotta Cotentinoise (pommes confites, caramel Calvados)

Coupe glacée dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)

Moelleux au Chocolat Maison, crème anglaise

Formule boisson comprise dans le menu

Kir vin blanc (offert)

1 bouteille de vin pour 3 personnes panachée entre
Muscadet (blanc) et Bordeaux (rouge)

Café



Menu ENFANT 9.80 € 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
- Tarte aux Pommes
- Brownie au Chocolat

Boissons incluses : 20 cl Coca- cola ou Jus d'Orange

OPTIONS
(Prix donnés en TTC)

Côté boissons

Kir Normand à la place du Kir vin blanc + 0.50 €

Kir Royal au Crémant à la place du Kir vin blanc + 2.00 €

Eau Minérale (Bouteille 1 litre) plate 2.60 €

Eau Minérale (Bouteille 1 litre) gazeuse 3.20 €

Un choix de vins différent à la place de sélection de base

(1 bouteille de vin pour 3 personnes panachées entre le vin blanc et le rouge)

Saint Chinian Blanc et Rouge 1.60 €

Riesling (blanc) et St Nicolas de Bourgueil (rouge) 2.90 €

Pouilly fumé (blanc) et Lussac St Emilion (rouge) 5.00 €

Côté Mets

Pièces Apéritives sur demande

Trou Normand + 2.50 €

(Sorbet pomme arrosé de Calvados, servi entre l'entrée et le plat)

Assiette de Fromages Normands à la place du Camembert + 2.00 €

(Livarot, Pont l'évêque, Camembert et salade)