

Formule : Buffet froid, café gourmand, boissons : 37€ TTC

(Sur la base de 35 personnes minimum)

L'apéritif :

Le kir vin blanc ou la bière pression
(G de Goudale ou Premium de St Omer)

Le buffet froid dans votre salle privative :

Le côté Mer :

- *Les tomates à l'anchoïade de thon
- * Les avocats cocktails
- *Les anchois marinées à la provençale
- * Le panaché de bulots et crevettes
- * Les tranches de saumon fumé

Le côté terre :

- *Le contre filet de bœuf rôti aux herbes du jardin en émincé
- *Les canons de volaille en chaud froid Argenteuil
- *Le jambon à l'os
- *La terrine de campagne au Beaujolais
- L'ardoise de rosette de Lyon

Les accompagnements :

- *La salade de pomme de terre aux fines herbes
- *La salade de penne aux légumes confits
- *Le taboulé à la menthe fraîche
- *Les carottes râpées à la ciboulette
- Le carpaccio de tomates à l'huile de basilic
- *Le céleri Rémoulade
- Les condiments et sauces divers
- Les miches de gros pain de campagne

Le café gourmand 5 pièces :

Le carrément chocolat
Le sablé breton fraises
La chouquette au caramel beurre salée
Le tartare de fruits frais
La mini crème brûlée vanille bourbon

Les boissons pendant le repas :

Une bouteille de vin blanc pour 6 : Flying solo, domaine Gayda
Une bouteille de vin rouge pour 4 : Flying solo, domaine Gayda
Eau minérale (Vittel, eau de Perrier)

L'activité

La partie de bowling à **7.50€** par personne
(maximum 10 personnes par piste, nous disposons de 6 pistes)
