

Menu Service traiteur

UN MENU GASTRONOMIQUE DE QUALITÉ POUR TOUS LES BUDGETS

COCKTAIL / PAUSE CAFÉ

1

*Boissons chaudes,
mini burger,
feuilleté aux saucisses,
four salé,
four sucré,
choux farci,
tarte aux fruits,
éclair au chocolat.*

22 000 AR / PERSONNE*



MENU AU CHOIX

Les menus ne peuvent pas être recomposés,
c'est-à-dire, un plat du menu 1 avec un autre du menu 2.

MENU 1

1

*Entrée froide :
Assiette fermière : salade de légumes,
médailillon de volaille
terrines marbrées de mer
verrine de fromage en 2 temps*

*Entrée chaude :
Galette en croute au beurre flage*

*Plat :
Canard aux olives, riz blanc, rougail.*

*Dessert :
Le fraisier*

43.000 AR / PERSONNE*

MENU 2

2

*Entrée froide :
Salade arlequin
(salade variée, jambon, fromage, salade
ruche, œufs, tomates.)*

*Entrée chaude :
Tricorne de volaille aux 2 champignons.*

*Plat :
Poulet gasy sy henakisoa
(riz blanc, rougail, romazava sy angivy)*

*Dessert :
Verrine de passion*

43.000 AR / PERSONNE*

* varie selon les saisons