



« Parce que nous souhaitons faire plaisir au plus nombreux, le chef à élaboré les menus avec des produits frais et locaux. Suivant votre budget, choisissez lequel saura vous ravir ! »

Menu « Clignon »

Cocktail Port Aux Perches et ses canapés froids

-

Assiette des Canardises et Chutney du chef

« Terrine de canard au Marc de Champagne, magrets fumés, feuilleté de foie gras »

-

Cuisse de canard confite sauce forestière

Délice de pommes de terre et millefeuille aux deux carottes et betterave

-

Duo de fromage sur mesclun de salade au vinaigre de noix

-

Café gourmand

« 1 Pâtisserie, 2 mignardises et crème fouettée »

-

Vin rouge et rosé à discrétion

Eau minérale à discrétion

Menu « Gourmet »

Apéritif Port Aux Perches et craquottes

-

Duo de terrines de Canard au Marc de Champagne et au poivre vert avec son chutney maison

-

Cuisse de canard confite sauce forestière

Délice de pommes de terre , champignon frais et tomate persillée

-

Café gourmand

« Pâtisserie, mignardise et crème fouettée »

-

Vin rouge et rosé à discrétion

Eau plate à discrétion



Les *Menus*

Menu « *Prestige* »

Cocktail Port Aux Perches et ses amuses-bouches

-

Assiette des Canardises et Chutney du chef
« Terrine de canard au Marc de Champagne,
magrets fumés, feuilleté de foie gras »

-

Tournedos de canard sauce forestière
Délice de pommes de terre, tomate persillée,
champignon frais

-

Brie sur salade au vinaigre de noix

-

Grand café gourmand

« 1 Pâtisserie, 2 mignardises et crème fouettée »

-

Vin supérieur Rosé et Rouge à discrétion

Eau plate et pétillante à discrétion

Menu « *Excellence* »

Coupe de Champagne, amuses-bouches chaud et froid

-

Foie Gras mi-cuit de la ferme des Canardises,
pain d'épice ou pain aux fruits et Chutney du chef

-

Trou Normand

-

Magret de canard sauce Périgourdine
Délice de pommes de terre, tomate persillée
et champignons frais

-

Duo de fromage du terroir et salade
au vinaigre de noix

-

Grand café gourmand

« 1 Pâtisserie, 3 mignardises et crème fouettée »

-

1 bouteille de rouge Saint Emilion et 1 bouteille de
blanc Uby /8 personnes

Carte des vins à disposition

Eau plate et pétillante à discrétion

Menu « *Enfant* »

Cocktail de jus de fruit et craquottes

Assiette de charcuterie et crudités

Steak frites

Chocolat gourmand

