



Les prix varient de 39 € à 56 € TTC par personne

*Salade St-Fiacre aux gésiers confits*

*ou*

*Suprême de St-Jacques aux pointes d'asperges et son mesclun*

❧

*Compostelle de moules et pétoncles et sa julienne de légumes*

*ou*

*Dos de colin braisé aux langoustines saveurs d'Armorique*

❧

*Pièce de bœuf marmite braisée aux échallions du Poitou*

*ou*

*Fmincé de Maître Coq aux écrevisses*

*ou*

*Jambonnette de canard confite saveurs forestières*

❧

*Assiette de deux fromages sur lit de salade*

❧

*Délice de fruits rouges et son coulis*

*ou*

*Fondant au chocolat et sa crème anglaise  
(dessert monté et présenté avec artifices)*

*ou*

*Pièce montée 3 choux plus nougatine + 2,6 €  
(possibilité buffet dessert)*

❧

*Café et son chocolat*

❧

*Petit pain et Pain blanc*

Service et repasse compris (viande & poisson)

Nappage et serviette tissu

Vin en supplément

Offre Orbrie 2016

*Fraîcheur du littoral au saumon mariné crème de cidre*  
ou  
*Salade légère au magret séché et son mousson de foie gras de canard*



*Poêlée de Perche aux douces épices et Gamay du Poitou*  
ou  
*Duo poché de nos rivières à la Charentaise*



*Contre-filet de bœuf grillé aux saveurs poitevine poitevine*  
ou  
*Journedos de chapon crème de foie gras*



*Salade*  
*Plateau de fromages*



*Diplomate pêche et son coulis*  
ou  
*Délice Framboises vanille bourbon*  
*(dessert monté et présenté avec artifices)*



*Pièce montée 3 choux plus nougatine + 2,6 €*  
*(possibilité buffet dessert)*



*Café et son chocolat*



*Petit pain et Pain blanc*

Service et repasse compris (viande & poisson)

Nappage et serviette tissu

Vin en supplément

Offre Orbrie 2016

*Trilogie de melon aux saveurs de pays*

*ou*

*Cocktail de fruits de mer tiède au vinaigre de framboise*

❧

*Suprême de carrelet à la crème de St-Jacques sur lit de poireau*

*ou*

*Pavé de sandre en feuille de châtaignier saveur d'automne*

❧

*Fmincé de canard aux canneberges*

*ou*

*Quasi de Veau à la crème de Champagne*

❧

*Salade*

*Plateau de fromages*

❧

*Diplomate poire sauce chocolat*

*ou*

*Fondant aux pêches et son coulis de fruits rouges*

*ou*

*Pièce montée 3 choux plus nougatine + 2,6 €*

*(dessert monté et présenté avec artifices)*

*(possibilité buffet dessert)*

❧

*Café et son chocolat*

*Petit pain et Pain blanc*

Service et repasse compris (viande & poisson)

Nappage et serviette tissu

Vin en supplément  
Offre Orbrie 2016

*Poêlée de St-Jacques sur mesclun de salade et échallions du poitou faits*

*ou*

*Saveur de Gâtine et son foie gras maison au Pineau*

❧

*Gigot de lotte farci aux écrevisses*

*ou*

*Pavé de dorade et son bouquet provençal*

❧

*Filet de bœuf rôti sauce châtelaine*

*ou*

*Petit Rossini de canard foie gras poilé au jus de truffe*

❧

*Chèvre chaud sur nid de salade aux noix*

❧

*Duo de chocolat et sa crème douce vanillée*

*ou*

*Délice Créole et sa crème St-James  
(dessert monté et présenté avec artifices)*

*ou*

*Pièce montée avec nougatine 3 choux + 2,1 €*

*(dessert monté)*

*(possibilité buffet dessert)*

❧

*Café & son chocolat*

❧

*Petit pain et Pain blanc*

Nappage et serviette tissu

Service et repasse compris (viande & poisson)

Vin en supplément

Offre Orbrie 2016

*Vous avez la possibilité de choisir un buffet dessert dans votre menu en tenant compte du supplément.*

N°1 3,65 Euros TTC supplémentaire

*Pièce montée (un chou par personne)*

*Diplomate poire*

*Charlotte nougat caramel*

*Succès aux noix*

*Bavarois fruits des bois*

*Tarte au fruits*

*Accompagnement de coulis et crèmes*