

MENU DE  
**fin d'année**

**ENTRÉE** aux choix

Foie Gras de Canard Mi Cuit et son pain aux Fruits  
Gravlax de Saumon cuit 72 heures

**PLAT** aux choix

Quasi de Veau cuit basse température aux Cèpes  
Filet de Dorade sauce Homardine

Accompagnements de Saison



**EN OPTION**

Cocktail Apéritif

Plateaux Mignardises salées

Boissons Softs et Alcoolisées

Plateaux de Fromages

Café

Champagne

**DESSERT** aux choix

Dôme Marron

Bûchette Choco Pécan

**DEVIS SUR DEMANDE**

**contact@lesroismaj.com**

**Tel : 06 25 264 742**



MENU DE  
**fin d'année**

**ENTRÉE** aux choix

Foie Gras de Canard Mi Cuit et son pain aux Fruits  
Gravlax de Saumon cuit 72 heures

**PLAT** aux choix

Quasi de Veau cuit basse température aux Cèpes  
Filet de Dorade sauce Homardine

Accompagnements de Saison

  
« Fait Maison »

**EN OPTION**

Cocktail Apéritif  
Plateaux Mignardises salées  
Boissons Softs et Alcoolisées  
Plateaux de Fromages  
Café  
Champagne

**DESSERT** aux choix

Dôme Marron  
Bûchette Choco Pécan

**DEVIS SUR DEMANDE**  
**contact@lesroismaj.com**  
**Tel : 06 25 264 742**