



# 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



« Fait Maison »

## 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](mailto: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

« Fait Maison »

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**