

# Au fil du dorlay.webnode.fr

## MENU A 18<sup>E</sup>

### **ENTREE**

\*\*\*\*\*

### **PLAT PRINCIPAL**

\*\*\*\*\*

### **FROMAGE**

\*\*\*\*\*

### **DESSERT**

## MENU A 22<sup>E</sup>

### **ENTREE**

\*\*\*\*\*

### **POISSON OU TROU NORMAND**

\*\*\*\*\*

### **VIANDE**

\*\*\*\*\*

### **FROMAGE**

\*\*\*\*\*

### **DESSERT**

## MENU A 25<sup>E</sup>

### **ENTREE**

\*\*\*\*\*

### **POISSON**

\*\*\*\*\*

### **TROU NORMAND**

\*\*\*\*\*

### **VIANDE**

\*\*\*\*\*

### **FROMAGE**

\*\*\*\*\*

### **DESSERT**

## EXEMPLES

### Entrées

- Salade gourmande**
- Foie gras maison**
- Assiette de charcuterie**
- Assortiment de crudités**

### Poissons

- Saumon**

### Viandes

- Magret de canard**

### Accompagnements

- Gratin de pommes de terres**
- Haricots verts**
- Pommes frites**

### Desserts

- Tarte aux fruits**
- Gâteau au chocolat**
- Vacherin glacé**



## SUPPLEMENTS

**Amuse bouche 2<sup>e</sup>/pers**

**Gâteau 1<sup>e</sup>/pers**

**Droit de bouchon 6<sup>e</sup>/bouteille**

**Fontaine 2<sup>e</sup> pour la prestation**

## FORFAIT BOISSON

**1 bouteille de vin pour 4**

**1 kir**

**1 café 5<sup>e</sup>/pers**

**S/S le café 4<sup>e</sup>/pers**

**S/S le kir 3<sup>e</sup>/pers**

**S/S le kir et le café 2<sup>e</sup>/pers**