



yves marie dufrenne
Boucher, charcutier, traiteur

MENU RECEPTION *

23,95 € par personne.

3 Mini-quiches

3 Mini-feuilletés

Buchette de saumon fumé

Duo de saumon et lotte aux brocolis et tagliatelles, sauce du crustacés

OU

Demi souris d'agneau de 7h , suc de viande, courgettes, tomates, poivrons, carottes et sa galette, sauce du chef (+5,50€)

Plateau de galantine**.

MENU ROYAL *

27,90 € par personne.

3 Mini-quiches,

3 Mini-feuilletés

Cassoline de Saint-Jacques, cabillaud, crevettes grises et ses petits légumes, sauce du chef

Chapon des fermiers landais, sa fricassée de champignons et sa galette, sauce suprême.

Plateau de galantine**

* Consigne en sus. Mise sur plat à partir de 4 pers

**Galantine sur plat à partir de 6 personnes

