

Séjour au Champ du Douits

Un séjour gastronomique en Normandie



Repas en Buffet Froid

Au Prix de 25€

Entrées

Buffet d'entrées

Plateau du pêcheur

(Les fumées Saumon-Truite et Thon et Rillettes)

Plateau de la ferme

(Variété de Saucissons- Jambon du pays et paté de Pommes)

Plats

Plateau d'Aiguillettes de poulet

et

Plateau de Rosbif froid

Accompagné de Trois plats de salades variées

Dessert

Variété de Mignardises

Repas (À l'assiette)

A partir de 30€

Entrées

Feuilleté Normand (Andouille de vire/camembert chaud)

Ou

Crème de Saint jacques et sa compotée de poireaux au lard fumé

Ou

Saumon fumé, mascarpone au pistou de roquette

Plats

Confit de gigot de 7heures et ses vieux légumes

Ou

Pintade suprême rôti accompagné de son gratin

Ou

Filet mignon à la moutarde et ses petits légumes

Dessert

Pâtisserie proposée par notre pâtissier

Petit déjeuner continental : Pain, viennoiserie, jus de fruits, yaourts, café, thé, chocolat et Salade de fruits maison 6€90

Supplément salé : Œuf brouillé, bacon grillé et Variété de fromages pour 3€60