

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 35€

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 7€90*

Supplément salé : Œuf brouillé, bacon grillé et Variété de fromages pour 7€50

Choix des desserts

Nous vous proposons de choisir parmi ces variétés de desserts :

Sissi : Bavaroise Vanille , Mousse chocolat * * *

Capitol : Crème vanille, morceaux de Framboises * * *

Royal : Croquant Feuilletine, mousse chocolat * * *

Pêché Mignon : Bavarois Chocolat blanc, lamelles de pêches * * *

Bocage : Mousse chocolat, pommes, calvados * *

Domino : Mousse chocolat blanc et noir * * *

Caprice des Bois : Bavarois Fruits des bois avec morceaux de fruits.