

Le Menu "Diamant"

"Diamant"

36.00€/pers.

Foie gras maison, brioche toastée,
figue et son confit d'oignons

ou

Gratiné de Saint-Jacques sur sa fondue de poireaux

ou

1/2 homard en gelée, macédoine de légumes
à la mayonnaise "à l'ancienne"

ou

Mille-feuilles aux 2 saumons et crème hollandaise

•

Note de veau cuisson lente aux pleurottes

ou

Caille farcie au foie gras et porto

ou

Bœuf en croûte rôti sauce aux morilles

ou

Saumon d'Écosse "Label Rouge" sauce homardine

•

Fromages à l'assiette

Fromages sous forme de buffet

Possibilité d'un trou normand

Pain, beurre, beurre demi-sel, salade et vinaigrette



Formule "Apéritif"

Min.
15 pers.

1^{ère} formule 5.00€/pers.

Quiche au thon et tomates
Toast de foie gras et confit d'oignons
Navette au jambon cru
Verrine de boudin blanc aux pommes
Club de saumon et mousse à l'aneth

2^{ème} formule 6.50€/pers.

Crème brûlée au foie gras
Gratiné de fruits de mer
Quiche au saumon
Verrine de tomates séchées et mousse de chèvre
Club de surimi au citron
Verrine de moules fraîches piquantes
Brochette de comté aux noix

*Possibilité de transformer votre apéritif "simple"
en apéritif "dinatoire" avec...*

Buffet de fromages
(3.00€/pers. en supp.)

Buffet de mignardises en dessert
(3.50€/pers. en supp.)

Notre sélection de chaffing dish



La Terrasse
ROUPY Restaurant
SERVICE TRAITEUR



Aérodrome de Roupy
Route de Paris
02590 ROUPY

Réservations
au 03 23 61 55 09
et au 06 78 37 27 02

Spécial Mariage

NOS VINS D'HONNEUR

"Nature"

6.00€/pers.

Navette fourrée au jambon cru
Navette sésame fourrée au poulet curry
Petit club surimi/citron
Toast tomate confite & anchois
Mini quiche Lorraine Maison
Feuilleté de saucisse

"Chaleureux"

9,50€/pers.

Club saumon fumé
Navette au jambon cru
Toast œuf/asperge
Animation plancha en verrine...
Crevettes marinées
Boudin blanc maison
Saint-Jacques juste poêlée
Ris de veau en persillade

"Garni comme il se doit"

(11.00€/pers.)

Navette poulet et tomate confite
Petit club surimi & citron
Toast au jambon Serrano
Verrine mousse de foie gras
et gelée de fruits rouges
Toast saumon fumé et mousse au fromage frais
Toast œuf et pointe d'asperge
Mini quiche aux Saint-Jacques
Mini pizza

Spécial Mariage

NOS VINS D'HONNEUR

"Flamboyant"

14.00€/pers.

Club au saumon fumé / Chèvre chaud
Éclair de la mer
Navette sésame au poulet curry
Toast œuf de caille et pointe d'asperge
Mini quiche aux Saint-Jacques
Mini croque monsieur
Animation plancha en verrine...
Crevettes marinées
Boudin blanc maison
1 animation chaffing dish au choix

Animation chaffing dish...

Cassolette de ris de veau... 4.50€
Cassolette de Saint-Jacques... 3.00€
Verrine de carbonade flamande... 2.00€
Cassolette d'escargots aillés... 1.50€
Cassolette aux quenelles de brochet... 2.00€
Calamars à l'Armoricaine... 2.50€

Animation plancha...

Boudin blanc maison poêlé
Crevettes marinées à l'Indienne
Émincé de volaille au curry
Foie gras poêlé sur pain d'épice
Saint-Jacques poêlées à l'aneth
Bœuf caramélisé aux petits légumes
Moules aux herbes

Les Menus "Tendance" et "Perle"

"Tendance"

25.00€/pers.

Verrine de tomate confite et mousse de chèvre
Navette sésame au poulet curry
Éclair de la mer
Toast et club cochonailles
•
Samousa de poulet au citron
Club croque madame
Mini quiche aux Saint-Jacques
Minizza tomate et chèvre
•
Animation plancha
•
Animation chaffing dish
•
Plat chaud au choix
•
Buffet de fromages variés

"Perle"

29.00€/pers.

Dos de saumon fumé maison
et Saint-Jacques fraîches en carpaccio
Fenouil, agrumes et petite salade
ou
Assiette Terre & Mer
ou
Vol au vent de ris de veau aux trompettes
•
Filet de cochon fondant sauce bourguignonne
ou
Cuisse de pintade farcie sauce suprême
ou
Aosta de volaille sauce tomate fumée
ou
Dos de lieu noir en robe de noisette sauce hollandaise
•
Fromages à l'assiette
Fromages sous forme de buffet
•
Possibilité d'un trou normand
Pain, beurre, beurre demi-sel, salade et vinaigrette