



FORMULE COMPTOIR DU GOÛT

62,00€ / PERSONNE

“ C’EST DU BELGE ”

- Croustillons de Maredsous
- Waterzooï de poissons
- Saumon fumé façon Gravlax
- Frites de la ferme Saabe

“ COMPTOIR DU PÉRIGORD ” : *tout autour du canard*

- Magret fumé en salade folle
- Mi cuit de foie gras – Pain de mie & Pain d’épices
- Foie gras poêlé devant vos convives
- Accompagné de pommes caramélisées au floc de Gascogne

“ LE CHALET ”

- Tartiflette
- Salaisons Montagnardes, Viande de Grison, Terrine
- Raclette
- Pommes fourrées

*** Sur base de 50 personnes minimum – Matériel & Personnel compris – Boissons à discrétion jusqu’au service du dessert ***

*** 50 Personnes : 2 Buffets + Buffet dessert ; 100 Personnes : 3 Buffets + Buffet dessert ; +100 Personnes : 4 Buffets + Buffet dessert ***



GOLF DU CHÂTEAU
DE LA BAWETTE
— Cdt. 1968 —



FORMULE COMPTOIR DU GOÛT

62,00€ / PERSONNE

“ ÉCHOPPE DU PAYS D’AUGE ”

- Jambon braisé au cidre de Normandie
- Suprême de pintadeau
- Pommes caramélisées au Calvados

“ LE BUFFET DESSERT ”

- Tartes fines aux pommes
- Mini Moelleux au chocolat
- Assortiment de Macarons

- Café/Thé des lords

BOISSONS

- Vin blanc et rouge
- Bière au fût
- Assortiment de softs
- Eaux minérales

*** Sur base de 50 personnes minimum – Matériel & Personnel compris – Boissons à discrétion jusqu’au service du dessert ***

*** 50 Personnes : 2 Buffets + Buffet dessert ; 100 Personnes : 3 Buffets + Buffet dessert ; +100 Personnes : 4 Buffets + Buffet dessert ***



GOLF DU CHÂTEAU
DE LA BAWETTE
— Cdt. 1968 —