

MENU et plats uniques en traiteur du 10 & 11 avril

39 € ou 49 € avec les 2 entrées

Possibilité de prendre tout séparément dans le menu

Campings caristes et propriétaires de caravane bienvenus sur réservation le vendredi soir, samedi soir & dimanche midi

Forfait boissons avec apéritif et mise-en-bouche, 1 verre de vin pour chaque plat jusqu'au dessert : 15 € pour le 3 services, 18 € pour le 4 services. Petit-déjeuner salé ou sucré avec 1 verre de jus d'orange pour 10 € par personne

MERCI DE NOUS CONFIRMER LE DETAIL COMPLET DE VOTRE COMMANDE à fabrice.collard@icloud.com et de nous laisser un numéro de contact

Acompte de 50 % pour les campings caristes. Merci de verser la somme sur le n°de compte suivant : Fabrice Collard - BE90 7512 0921 8532

**Pour le traiteur, enlèvement le samedi et le dimanche de 11.30 à 13.30 h
Frappez à la porte "Entrée fournisseurs"**

[Clôture des réservations le vendredi midi](#)

[Réservation uniquement par mail fabrice.collard@icloud.com ou par sms au 0495 68 94 03](mailto:fabrice.collard@icloud.com)

Pannacotta d'asperges blanches et saumon fumé "maison Dawagne", coulis d'asperges vertes 15 €

OU

Jambon cru 9 mois "les Délices de la Houille" aux deux melons et Porto rouge 15 €

Filet pur de porc laqué au miel et soja,

légumes et nouilles sautées aux senteurs thaïes 19 €

OU

Choucroute du pêcheur au vin rouge, beurre nantais, pommes de terre en robe des champs 19 €

Charlotte poire et chocolat 7 €

OU

Verrine bounty "une fraîcheur de paradis" 7 €

Plats uniques

Vol au vent maison, pomme purée 12 €

Cabillaud à la florentine 14 €