





La flemme de faire à manger ?

Nous vous proposons cette sélection, livrée directement
dans salle à manger à l'heure de votre choix :

Attention nous ne pouvons pas vous délivrer des boissons alcoolisées. À vous de les prévoir.

À commander 15 jours avant,


Le petit-déjeuner ----- 6€/pers

-  Café / Thé / Chocolat
-  Jus de fruit frais (oranges pressées, pomme)
-  Pain (une demi baguette), 1 viennoiserie par personne (croissant ou pain au chocolat)
-  Beurre et Confitures maison


Poulet à la Normande 15 personnes maximum, 8 personnes minimum

Poulet (accompagné de pommes, pommes de terre et champignons) ----- 13€/pers

Tripes à la mode de Caen 30 personnes maximum, 8 personnes minimum

 Tripes accompagnées de pommes vapeurs ----- 13€/pers


Paëlla des gourmets 30 personnes maximum, 8 personnes minimum

 Poulet de Mayenne / Moules / Gambas ----- 11€/pers


Choucroute de la mer 30 personnes maximum, 8 personnes minimum

 Haddock / Filet de colin / Carré de saumon / Bouquets ----- 13€/pers


Tartiflette 30 personnes maximum, 8 personnes minimum

 Fromage et lardons, salade et sauce maison ----- 13€/pers

Marmiton de pommes de terre 30 personnes maximum, 8 personnes minimum

 Petites pommes de terre cuites avec leur peau à la fleur de sel, accompagnées de saucisses de Montbéliard, de lardons et de 3 sortes de champignon avec une sauce camembert ----- 13€/pers

Pour tous les menus prévoir fromages et desserts

 Fromages (Camembert, Livarot, Pont L'Évêque) ----- + 3€/pers

 Part de gâteau (grillé aux pommes, gâteau au chocolat...) ----- + 3€/pers