

PROPOSITION DE MENUS DES FETES POUR GROUPES
SERVIS AU RESTAURANT EN DECEMBRE ET JANVIER



(Du Lundi au Vendredi uniquement)

OPTION Apéritif : Cocktail des fêtes servi à table et ses croûtons à tartiner + 3.50 € TTC

OPTION Apéritif : Cocktail des fêtes servi à table et son assiette de 4 amuse-bouches chauds et froids + 6 € TTC

OPTION Apéritif : Cocktail des fêtes servi debout + repassé et ses 4 amuse-bouches chauds et froids + 7.50 € TTC

Le Choix du menu devra être identique à tous les convives

FORMULE A 20,00 € TTC sans aucune boisson
FORMULE A 24,50 € TTC Avec vins et café inclus

Marmite de St Jacques et moules gratinées à la crème d'ail persillée et son feuilleté de sésame

ou

Panaché de la Mer sur tatin de légumes provençaux et son coulis safrané « poisson blanc, saumon frais, 1 grosse noix de St Jacques fraîche »

ou

Salade Gourmande Autour du canard « foie gras, gésiers, magret »

~~~~~

Filet de Canard mariné à l'abricot romarin et ses 2 légumes

ou

Fondant de Poularde braisée sauce cèpes et ses 2 légumes

ou

Médailillon de paleron de Veau confit 6 h glaci de viande et ses 2 légumes

~~~~~

OPTION : Assiette fromagère (2 morceaux) sur salade verte + 3.00 €

OPTION : Tartine de Vieux pané sur confit de cerise et mesclun +3.50 €

~~~~~

Délice Citron vanille sur crumble sablé, coulis de clémentines

ou

Succès Chocolat caramel feuillantine sauce vanille

ou

Tarte fine abricots crème de pistache tiède et sa glace nougat

ou

Brioche tiède façon pain perdu et sa glace rhum raisin

~~~~~

Menu servi avec à Discrétion :

Sauvignon blanc Château d'Avrillé

Rouge sélection du caviste

Café OU Thé

FORMULE A 26,00 € TTC sans aucune boisson
FORMULE A 31,00 € TTC Avec vins et café inclus

Foie gras frais maison façon torchon, chutney de figues et brioche toastée

ou

Filet de Maigre rôti sur tatin d'endives caramélisées, coulis de coquillages

ou

Enfilade de grosse Noix de St Jacques à la plancha sauce crustacés

~~~~~

Filet de Bar rôti sur peau, légumes et coulis de coquillages

ou

Filet de Bœuf à la fleur de sel façon Bordelaise et ses légumes

ou

Pavé de Cerf dans le Cuisson sauce griottes et ses légumes

ou

Quasi de veau poêlé sur crème de cèpes et ses légumes

ou

Noisette d'agneau rôtie dans le contre filet, jus réduit et ses légumes

~~~~~

OPTION : Assiette fromagère (2 morceaux) sur salade verte + 3.00 €

OPTION : Tartine de Vieux pané sur confit de cerise et mesclun + 3.50 €

~~~~~

Délice Citron vanille sur crumble sablé, coulis de clémentines

ou

Succès Chocolat caramel feuillantine sauce vanille

ou

Tarte fine abricots crème de pistache tiède et sa glace nougat

ou

Brioche tiède façon pain perdu et sa glace rhum raisin

~~~~~

Menu servi avec à Discrétion :

Viognier blanc

Grand Bordeaux Fronsac Lormenat 2014

Café OU Thé

Les Menus précommandés et absents le jour seront facturés