



MENU

27.00 € Hors Boissons

Crumble d'escargots au parmesan et à la crème d'ail persillée
Tartare de tomates et saumon fumé
Salade Caesar tradition, blanc de volaille grillé
Salade fraîcheur et tomates confites
Brochette de Saint-Jacques laquées, aspic d'agrumes

Noix de veau rôtie et sa garniture
Pavé de bœuf
(Sauce servie à part au choix : sauce au bleu ou poivre vert ou bourguignonne)
Râble de lapin farci à la tapenade
Gigot d'agneau rôti, jus au romarin
Croustillant de sandre sauce Chavignol

Poirier
Tutti frutti
Entremets 3 chocolats
Sabayon de fruits frais de saison
Pana Cotta abricot
Moelleux au chocolat

4.00 € Le supplément «Assiette De fromages et salade verte »

Forfait boissons : 9.00 € par personne

Côte de Gascogne « Colombelle » Ou Côte d'Auvergne « Les Volcans »
Bordeaux rouge Ou Côteaux du Giennois rouge
Eaux minérales et café

Kir au vin blanc et ses crackers : 3.50 €

Kir au Crémant et feuilletés : 6.00 €

Le forfait vin comprend 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes.
Au delà, la bouteille supplémentaire de Bordeaux ou Giennois sera facturée 27.00 €.

Les plats retenus devront être identiques pour l'ensemble du groupe d'un minimum de 10 personnes et nous être communiqués 15 jours avant votre venue



MENU

25.00 € Hors Boissons

Mousseline de chèvre, concassé de tomates et chorizo
Salade de gésiers et magrets fumés
Aumônière de poireaux, chèvre, lardons
Carpaccio de saumon au basilic
Croustillant de noix de Saint Jacques au beurre blanc, fondue de poireaux

Pièce de bœuf
Suprême de pintade à la normande
Navarin d'agneau printanier
Dos de cabillaud au lard et beurre d'herbes

Crème brûlée vanille
Tarte Tatin aux pommes et glace vanille
Moelleux au chocolat et crème pistache
Gourmandise framboise et chocolat blanc

*Supplément de 2.00€ pour le service d'un gâteau
décoré de fontaines lumineuses :
Fraisier, Framboisier, Poirier, Forêt noire, Tutti-Frutti*

4.00 € Le supplément «Assiette De fromages et salade verte »

Forfait boissons : 9.00 € par personne

Côte de Gascogne « Colombelle » Ou Côte d'Auvergne « Les Volcans »
Bordeaux rouge Ou Côteaux du Giennois rouge
Eaux minérales et café

Kir au vin blanc et ses crackers : 3.50 €

Kir au Crémant et feuilletés : 6.00 €

Le forfait vin comprend 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes.
Au delà, la bouteille supplémentaire de Bordeaux ou Giennois sera facturée 27.00 €

Les plats retenus devront être identiques pour l'ensemble du groupe **d'un minimum de 10 personnes** et nous être communiqués 15 jours avant votre venue



MENU

22.00 € Hors Boissons

Tartare de saumon mariné
Briochette de Saint Nectaire et chorizo
Duo de terrines de campagne
Feuilleté de chèvre, aux échalotes, lardons et ciboulette
Œufs meurette

Emincé de veau minute et ses tagliatelles
Longe de porc rôtie et sa garniture
Pièce de bœuf, sauce au choix (vin, bleu, poivre vert)
Coq au vin de Bourgogne
Filet de lieu aux moules, julienne de légumes croquants

Tarte fine aux pommes
Tulipe de fruits frais et sorbets
Charlotte poire sauce chocolat
Vacherin glacé

*Supplément de 2.00€ par personne pour le service d'un gâteau
décoré de fontaines lumineuses :*

Fraisier, Framboisier, Poirier, Forêt noire, Tutti-Frutti

4.00 € Le supplément «Assiette De fromages et salade verte »

Forfait boissons : 9.00 € par personne

Côte de Gascogne « Colombelle » Ou Côte d'Auvergne « Les Volcans »
Bordeaux rouge Ou Côteaux du Giennois rouge
Eaux minérales et café Eaux minérales et café

Kir au vin blanc et ses crackers : 3.50 €

KIR au Crémant et feuilletés : 6.00 €

Le forfait vin comprend 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes.
Au delà, la bouteille supplémentaire de Bordeaux ou Giennois sera facturée 27.00 €

Les plats retenus devront être identiques pour l'ensemble du groupe **d'un minimum de 10 personnes** et nous être communiqués 15 jours avant votre venue