

Nous vous proposons 6 menus, avec apéritif, vins, eaux minérales, café et service compris. Pour ces menus merci de nous contacter directement.

Menu 1 à 54 € ()*

*Kir Royal
Amuse-Bouches*

*Saumon Fumé
Crème d'Aneth*

*Suprême de Poulet aux Morilles
Gratin Dauphinois*

Millefeuille Traditionnel à la Crème Pâtissière

*Bordeaux Dourthe N°1
Eau Minérale
Café*

Menu 2 à 54 € ()*

*Kir Royal
Amuse-Bouches*

*Foie Gras Maison
Chutney du Moment*

*Saumon Mi-Cuit au Beurre Blanc Citron Vert
Risotto*

Brie de Meaux sur Salade

Profiteroles au Chocolat Chaud

*Saint Nicolas de Bourgueil
Eau Minérale
Café*

Menu 3 à 65 € ()*

*Kir Royal
Amuse-Bouches*

*Tartelette de Noix de Saint-Jacques
au Beurre Blanc*

*Souris d'Agneau, Sauce au Foie Gras
Gratin Dauphinois*

Brie de Meaux et Salade

Tiramisu à la Framboise

*Menetou Salon Blanc
Bordeaux Dourthe n°1
Eau Minérale
Café*

Menu 4 à 65 € ()*

*Kir Royal
Amuse-Bouches*

*Religieuse d'Avocat
au Fourteau et Crevettes*

*Pavé de Cabillaud, Tombée de Tomates Cerises
Riz Basmati*

Brie de Meaux et Salade

Moelleux au Chocolat, Crème Anglaise

*Sauvignon
Chapelle de Barbe
Eau Minérale
Café*

Menu 5 à 79 € ()*

*Cocktail Maison
Amuse-Bouches*

*Tartelette de Homard
Beurre Blanc*

*Religieuse d'Avocat
au Fourteau et Crevettes*

Sorbet Poire et son Alcool

*Filet Mignon de Veau, Sauce Morilles
Pommes Château, Poêlée de Légumes*

Assiette Deux Fromages et Salade

*Tarte Feuilletée aux Pommes
Glace Vanille Bourbon*

*Sancerre Blanc
Bordeaux Saint-Emilion
Eau Minérale
Coupe de Champagne
Café*

Menu 6 à 79 € ()*

*Cocktail Maison
Amuse-Bouches*

*Foie Gras de Canard Maison Mi-Cuit
aux Deux Chutneys*

*Saumon Fumé Norvégien
Crème d'Aneth*

Sorbet Poire et son Alcool

*Noix de Saint-Jacques Persillade
Riz Basmati, Poêlée de Légumes*

Assiette Deux Fromages et Salade

Rocher au Chocolat Valrhona

*Sancerre Blanc
Bordeaux Saint Emilion
Eau Minérale
Coupe de Champagne
Café*

() Conditions Générales*

- *Nous vous proposons 6 menus, avec apéritif, vins, eaux minérales, café et service compris.*
- *Toute réservation n'est confirmée qu'après versement d'arrhes, représentant 30% de la somme estimée.*
- *Pour les sociétés, confirmation par fax.*
- *Le choix des menus (entrée, plat, dessert) doit être identique pour tous les convives et doit nous parvenir impérativement 8 jours avant la date de la réception et le nombre de participants 48 heures avant. Ce nombre servant de base à la facturation.*
- *Présentation gâteau anniversaire : 6,00 € par personne*
- *Pièce montée ou Gâteau à étage : 9.00 € par personne*
- *Possibilité d'apporter le champagne pour la fin du repas, droit de bouchon 10,00 € par bouteille ouverte.*