

*Menus Groupe à 54 euros*

Menu n° 1

Kir Vin Blanc  
Amuse-Bouches

Saumon Fumé  
Crème d'Aneth

\*\*\*

Confit de Canard  
à la Fleur de Sel de Guérande,  
Pommes de Terre à la Sarladaise

\*\*\*

Millefeuille Traditionnel  
à la Crème Pâtissière

Bordeaux Dourthe N°1  
Eau Minérale  
Café

*Menu n° 2*

Kir Vin Blanc  
Amuse-Bouches

Foie Gras Maison  
Chutney du Moment

\*\*\*

Saumon Mi-Cuit au  
Beurre Blanc Citron Vert  
Risotto

\*\*\*

Profiteroles au Chocolat Chaud

Saint Nicolas de Bourgueil  
Eau Minérale  
Café

*Menus Groupe à 65 euros*

*Menu n° 3*

Kir Royal  
Amuse-Bouches

Tartelette de Noix  
de Saint-Jacques  
et Langoustines

\*\*\*

Souris d'Agneau, Sauce Rossini,  
Gratin Dauphinois

\*\*\*

Brie de Meaux et Salade

\*\*\*

Tarte Tatin, Glace Vanille

Menetou Salon Blanc  
Bordeaux Dourthe n°1  
Eau Minérale  
Café

*Menu n° 4*

Kir Royal  
Amuse-Bouches

Religieuse d'Avocat  
au Tourteau et Crevettes

\*\*\*

Pavé de Cabillaud au Velouté de  
Langoustines,  
Risotto

\*\*\*

Brie de Meaux et Salade

\*\*\*

Moelleux au Chocolat,  
Crème Anglaise

Sauvignon  
Chapelle de Barbe  
Eau Minérale  
Café

*Menus Groupe à 79 euros*

*Menu n° 5*

Cocktail Maison  
Amuse-Bouches

Tartelette de Homard  
Beurre Blanc

\*\*\*

Religieuse d'Avocat  
au Tourteau 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 n° 6*

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 % de la somme estimée
- 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.