

Menus Groupe à 56 euros

Menu n° 1

Kir Vin Blanc
Amuse-Bouches

Saumon Fumé
Crème de Citron Vert

Confit de Canard au Sel de
Guérande
Pommes Grenaille Persillade

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Bordeaux Dourthe N°1
Eau Minérale
Café

Menu n° 2

Kir Vin Blanc
Amuse-Bouches

Foie Gras de Canard Maison
Chutney du Moment

Filet de Sandre à la Crème de Beaufort
Riz Basmati

Moelleux au Chocolat

Saint Nicolas de Bourgueil
Eau Minérale
Café

Menus Groupe à 67 euros

Menu n° 3

Kir Royal
Amuse-Bouches

Tartelette de Noix
de Saint-Jacques
au Beurre Blanc

Souris d'Agneau Sauce
Foie Gras
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 aux Noix de
Macadamia
Sauce Caramel Beurre Salé
Riz Basmati

Brie de Meaux et Salade

Profiteroles au Chocolat Chaud
Noix de Pécan

Sauvignon
Château de Barbe
Eau Minérale
Café

Menus Groupe à 81 euros

Menu n° 5

Cocktail Maison
Amuse-Bouches

Compotée de Tomates Cerises au
Saint Marcellin Rôti

Religieuse d'Avocat
au Tourteau et Crevettes

Sorbet Poire Arrosé d'Alcool

Filet Mignon de Veau aux Morilles
entières
Gratin Dauphinois

Assiette Deux Fromages et Salade

Tarte Fine Chaude aux Pommes à la
Cannelle
Glace Vanille
Sancerre Blanc
Bordeaux Saint-Emilion

Menu n° 6

Cocktail Maison
Amuse-Bouches

Foie Gras de Canard Maison
aux Deux Chutneys

Tartelette de Poireaux et Émincé de
Saumon Fumé

Sorbet Poire Arrosé d'Alcool

Montgolfière de Homard
Pommes Vapeur et Petits Légumes

Assiette Deux Fromages et Salade

Tartelette Chocolat au Praliné de Noix de
Pécan

Sancerre Blanc
Bordeaux Saint Emilion
Eau Minérale
Café

Eau Minérale

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.