

Menus Groupe à 58 euros

Menu n° 1

Kir Vin Blanc
Amuse-Bouches

Tartelette de Crevettes et Gambas
à la fondue de Poireaux

Confit de Canard,
Pommes Grenailles Persillade

Chou Paris-Brest

Bordeaux Dourthe N°1
Eau Minérale
Café

Menu n° 2

Kir Vin Blanc
Amuse-Bouches

Foie Gras de Canard Maison
Chutney du Moment

Pavé de Cabillaud
Velouté de Langoustines, Riz

Mousse au Chocolat

Saint Nicolas de Bourgueil
Eau Minérale
Café

Menus Groupe à 69 euros

Menu n° 3

Kir Royal
Amuse-Bouches

Religieuse d'Avocat au Tourteau et
Crevettes

Souris d'Agneau Rôtie,
Gratin Dauphinois

St Marcellin et Salade

Profiteroles au Chocolat Chaud

Sauvignon Blanc
Bordeaux Dourthe n°1
Eau Minérale
Café

Menu n° 4

Kir Royal
Amuse-Bouches

Tartelette Foie Gras et Morilles

Filet de Bar à la fondue de Poireaux,
Riz Basmati

St Marcellin et Salade

Tarte Tatin
Glace Vanille

Sauvignon Blanc
Bordeaux Dourthe n°1
Eau Minérale
Café

Menus Groupe à 83 euros

Menu n° 5

Cocktail Maison
Amuse-Bouches

Foie Gras de Canard Maison
Chutney du moment

Saumon Fumé,
Crème de Citron Vert

Sorbet Poire Arrosé d'Alcool

Filet Mignon de Veau sauce Morilles
Pommes Grenaille

Assiette Deux Fromages et Salade

Tarte Fine Chaude aux Pommes à la
Cannelle, Glace Vanille

Sancerre Blanc
Bordeaux Saint-Emilion
Eau Minérale
Café

Menu n° 6

Cocktail Maison
Amuse-Bouches

Religieuse d'Avocat au Tourteau et
Crevettes

Tartelette de Shiitakes,
Jambon Pata Negra

Sorbet Poire Arrosé d'Alcool

Noix de St Jacques Persillade,
Risotto au Parmesan

Assiette Deux Fromages et Salade

Truffier au Chocolat

Sancerre Blanc
Bordeaux Saint Emilion
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 30% 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.