

Menus Groupe à 59 euros

Menu n° 1

Kir Vin Blanc
Amuse-Bouches

Tartelette au Poireau,
Saumon Fumé

Suprême de Poulet aux Morilles,
Pommes Grenailles

Millefeuille

Bordeaux Dourthe N°1
Eau Minérale
Café

Menu n° 2

Kir Vin Blanc
Amuse-Bouches

Foie Gras de Canard Maison
Chutney du Moment

Saumon au Pistou,
Riz Basmati

Coulant au Chocolat, Glace Vanille

Saint Nicolas de Bourgueil
Eau Minérale
Café

Menus Groupe à 70 euros

Menu n° 3

Kir Royal
Amuse-Bouches

Religieuse d'Avocat au
Tourteau et Crevettes

Magret de Canard Aigre-Douce à
l'Orange,
Gratin Dauphinois

Fromage et Salade

Tiramisu aux Fraises

Sauvignon blanc
Bordeaux Dourthe N°1
Eau Minérale
Café

Menu n° 4

Kir Royal
Amuse-Bouches

Saumon Fumé

Risotto de la Mer,
Bisque de Crustacés

Fromage et Salade

Profiteroles au Chocolat

Sauvignon Blanc
Bordeaux Dourthe N°1
Eau Minérale
Café

Menus Groupe à 84 euros

Menu n° 5

Cocktail Maison
Amuse-Bouches

Religieuse d'Avocat au Tourteau et
Crevettes

Feuilleté de Gambas à la Fondue de
Poireau

Sorbet arrosé d'Alcool

Turbot à la Bisque de Homard,
Purée de Pomme de Terre

Assiette Deux Fromages et Salade

Dôme au Chocolat

Sancerre Blanc
Bordeaux Saint-Emilion
Eau Minérale
Café

Menu n° 6

Cocktail Maison
Amuse-Bouches

Foie Gras de Canard Maison,
Chutney du Moment

Millefeuille de Homard

Sorbet arrosé d'Alcool

Filet Mignon de Veau Sauce Caramel et
Macadamia,
Pâtes Fraîches

Assiette Deux Fromages et Salade

Fraisier à la Crème Chibouste

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 % 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.