

Menus Groupe à 5,9 euros

Menu n° 1

Kir Vin Blanc
Amuse-Bouches

Tartelette de Gambas à la Fondue
de Poireau

Suprême de Poulet aux Morilles,
Pommes Grenailles

Millefeuille à la Crème Chibouste
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 Saumon, Beurre blanc Citron
vert, 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
- ***
- Souris d'Agneau confite
Gratin Dauphinois
- ***
- Fromage et Salade
- ***
- Tarte Tatin, Glace Vanille
- Sauvignon blanc
Bordeaux Dourthe N°1
- Eau Minérale
Café

Menu n° 4

- Kir Royal
Amuse-Bouches
- Saumon Fumé,
Crème de Citron vert
- ***
- Risotto du Pêcheur,
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
- ***
- Montgolfière de Homard,
Légumes
- ***
- Assiette Deux Fromages et Salade
- ***
- Deux Choux Craquelin,
Vanille et Praliné
- 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 aux Morilles
entières, Gratin dauphinois
- ***
- Assiette Deux Fromages et Salade
- ***
- Tarte fine aux Pommes, Glace Vanille
- 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 : 9,00 € par personne
- Pièce montée ou Gâteau à étage : 12,00 € par personne
- Possibilité d'apporter le champagne pour la fin du repas, droit de bouchon 15,00€ par bouteille ouverte.