

Menus Groupe à 59 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 Chiboust

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.