

Menus Groupe à 59 euros

Menu n° 1

Kir Vin Blanc
Amuse-Bouches

Risotto de Crevettes au Citron

Confit de Canard,
Pommes Grenaille Persillade

Poêlée de Fraises, Glace Vanille

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 au Beurre Blanc
Citron Vert, Riz Basmati

Mousse au Chocolat Valrhona

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 Sauce Myrtilles,
Pommes Grenaille

Fromage et Salade

Fraisier

Sauvignon blanc
Bordeaux Dourthe N°1
Eau Minérale
Café

Menu n° 4

Kir Royal
Amuse-Bouches

Tartare de Saumon,
Framboise et Citron Vert

Montgolfière de Poisson aux Légumes,
Velouté 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

Mozzarella Bufala, Comptée de
Tomates Cerises

Fricassée de Homard,
Risotto

Fromage et Salade

Millefeuille Crème Tropicane et
Framboises

Menetou Salon Blanc
Bordeaux Saint-Emilion
Eau Minérale
Café

Menu n° 6

Cocktail Maison
Amuse-Bouches

Foie Gras de Canard Maison,
Chutney du Moment

Tartelette de Chavignol
et Ratatouille

Filet Mignon de Veau, Sauce Rossini,
Purée

Fromage et Salade

Tarte fine aux Pommes,
Glace Vanille

Menetou Salon 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.