Menus Groupe à 59 euros

Menu n° 1

Kir Vin Blanc
Amuse-Bouches

Saumon Fumé,
Crème de Citron vert

***

Suprême de Poulet aux Morilles,
Pommes Grenailles Persillade

***

Millefeuille à la Crème tropézienne

Bordeaux Dourthe N°1
Café

Menu n° 2

Kir Vin Blanc
Amuse-Bouches

Foie Gras de Canard Maison
Chutney du Moment

***

Pavé de Saumon à l'Oseille,
Riz Basmati

***

Moelleux au Chocolat, Glace Vanille

Bordeaux Dourthe N°1
Café

L'Orée du Bois Vélizy – 2 rue Marcel Sembat, 78140 Vélizy-Villacoublay
01 39 46 38 40

Menus Groupe à 70 euros

Menu n° 3

Kir Royal
Amuse-Bouches

Religieuse d'Avocat au
Tourteau et Crevettes

***

Souris d'Agneau Sauce Rossini,
Pommes Grenaille

***

Fromage et Salade

***

Tarte Tatin, Glace Vanille

Sauvignon blanc
Bordeaux Dourthe N°1
Eau Minérale
Café

Menu n° 4

Kir Royal
Amuse-Bouches

Tartelette St Jacques

***

Risotto du Pêcheur,
Velouté de Crustacés

***

Fromage et Salade

***

Profiteroles au Chocolat

Sauvignon Blanc
Bordeaux Dourthe N°1
Eau Minérale
Café

L'Orée du Bois Vélizy – 2 rue Marcel Sembat, 78140 Vélizy-Villacoublay
01 39 46 38 40

Menus Groupe à 84 euros

Menu n° 5

Cocktail Maison
Amuse-Bouches

Religieuse d'Avocat au Tourteau et Crevettes

***

Saumon Fumé,
Crème de Citron vert

***

Montgolfière de Homard,
Légumes

***

Fromage et Salade

***

Deux Choux Craquelin,
Vanille et Praliné

Riesling
Bordeaux Saint-Emilion
Eau Minérale
Café

Menu n° 6

Cocktail Maison
Amuse-Bouches

Foie Gras de Canard Maison,
Chutney du Moment

***

Tartelette de Homard bleu

***

Filet mignon de Veau aux Morilles,
Gratin dauphinois

***

Fromage et Salade

***

Truffier au Chocolat

Riesling Blanc
Bordeaux Saint Emilion
Eau Minérale
Café

L'Orée du Bois Vélizy – 2 rue Marcel Sembat, 78140 Vélizy-Villacoublay
01 39 46 38 40

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 : **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**.