



MENU 35.00€

A partir de 15 personnes

1 Kir ou 1 jus de fruits – 1 pot de vin pour 3 personnes

---

Friture d'éperlan, sauce tartare

Ou

Gaspacho Andalou, fêta, olives noires, croutons à l'ail et chorizo

Ou

Salade de légumes marinés, mélange de tomates, cébette et mozzarella

---

Grenouilles à l'ail et au persil, pomme de terre grenaille

Ou

Magret de canard rôti servi rosé, pomme de terre écrasée et légumes, jus au vinaigre balsamique

Ou

Dos de lieu en crouste d'amende, riz aux légumes de saison, émulsion de jus de moules et citronnelle

---

Fromage blanc 150gr

Ou

Demi saint-marcellin

---

Gâteau (suivant évènement)

Ou

Panacotta maison vanillé, coulis de fruits rouges et meringue brisé

1 café ou 1 infusion



MENU 45.00€

A partir de 15 personnes

1 Kir ou 1 jus de fruits – 1 pot de vin pour 3 personnes

---

Foie gras maison au naturel, compotée de fruits de saison, pain toasté

Ou

Tartare de saumon à la thaï, tomates cerises et croutons à l'ail

---

Grenouilles à l'ail et au persil, pomme de terre grenailles

Ou

Brochette de gambas snackées pistou, légumes sautés, pomme de terre écrasée à l'huile d'olives

Ou

Pavé de veau cuit à basse température, sauce au vin jaune et morilles, légumes, pomme de terre écrasée

---

Fromage blanc 150gr

Ou

Demi saint-marcellin

---

Gâteau (suivant évènement)

Ou

Salade de fraises, crème mascarpone menthe fraîche et meringue

Ou

Soufflé glacé à la Chartreuse

1 café ou 1 infusion