



MENU 36.00€

A partir de 18 adultes

1 apéritif maison ou 1 jus de fruits - 1 pot de vin pour 2 personnes

ENTREE

Friture d'éperlan, sauce tartare

Ou

Rillettes de thon au vinaigre de framboises et aromates, cœur de sucrose et pain grillé

Ou

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

PLAT

Grenouilles à l'ail et au persil, pomme de terre grenaille (+4€)

Ou

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

Ou

Dos de lieu snacké, pomme de terre écrasée et légumes, émulsion de jus de moules et citronnelle

FROMAGE

(supplément +4€)

Fromage blanc 150gr

Ou

Demi saint-marcellin

DESSERT

Gâteau (Feuillantine au chocolat ou Entremet framboise)

(suivant événement pour la totalité des convives)

Ou

Panacotta maison vanillé, coulis de fruits rouges et meringue brisée

1 café ou 1 infusion

Privatisation de la salle à partir de 50 adultes



MENU 46.00€

A partir de 18 adultes

1 apéritif maison ou 1 jus de fruits - 1 bouteille de vin pour 3 personnes (suivant sélection)

ENTREE

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

PLAT

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

Ou

Pavé de cabillaud snackés , risotto aux légumes croquants sauce crémeuse au safran

Ou

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

FROMAGE

Fromage blanc 150gr

Ou

Demi saint-marcellin

DESSERT

Gâteau (Feuillantine au chocolat ou Entremet framboise)

(suivant évènement pour la totalité des convives)

Ou

Tiramisu spéculos, café et sirop rhum vanille maison

Ou

Soufflé glacé à la Chartreuse

1 café ou 1 infusion

Privatisation de la salle à partir de 50 adultes



MENU 49.00€

A partir de 30 adultes

**1 Framboisine ou 1 Jus de fruits - Eaux minérale (Badoit) 1 pour 2 personnes
1 bouteille de vin pour 3 personnes**

PIECES COCKTAILS

Beignet de calamar et sauce tartare
Rillettes de thon au vinaigre de framboise
Sablé de foie gras
Tartare de saumon à la thaï
Guacamole d'avocats et crevettes
Rouleau norvégien, poulet curry
Brochette de tomates, mozzarella et pistou
Gaspacho glacé de légumes de saison

PLATS

(sous forme de buffet)

Marmite de cabillaud et gambas, sauce marinée au safran, pomme de terre écrasée et légumes croquants
Ou
Pavé de veau, cuit à basse température, pomme de terre écrasée et légumes croquants, sauce aux cèpes

DESSERT

(gâteau suivant évènement pour la totalité des convives)

Entremets framboises et sablé
ou
Feuillantine chocolat praliné, coulis de fruits rouges