

Le menu composé
au restaurant



doit être
identique à tout le groupe
Minimum 15 personnes

MENUS DE GROUPE

MENU A 25 € servi au restaurant

Charlotte de saumon fumé au crabe et petite salade
Ou
Vol- au -vent de ris de veau forestière
Ou
Salade fraîcheur, confit de bœuf et fromage de chèvre
Ou
Mousseline de Sandre aux écrevisses

Escarveau Bourguignon à ma façon
Ou
Confit de canard sauce tomate aux olives
Ou
Pièce de Bœuf Charolaise en croûte (supl 1,50 €)
Ou
Pintade à la forestière

Gratin dauphinois,haricots verts et carottes à l'estragon

Choix de Fromages
Trio de fromages et raisins secs
Ou
Faisselle de vache et crème fraîche

Gâteau fruitier de saison , coulis de framboise
Ou
Succès Chocolat et crème anglaise
Ou
Omelette Norvégienne au Grand Marnier
Ou
Tatin Pommes cannelle , glace vanille

PLATS A EMPORTER

Assortiment de 4 sortes de charcuterie - - - - - 3,00 €
Bouchée à la reine volaille - - - - - 4,50 €
Charlotte saumon fumé et crabe - - - - - 4,90 €
Gâteau de foie de volaille sauce tomate - - - - - 3,20 €
Talmouse de ris de veau forestière - - - - - 6,20 €
Mousse de sandre aux écrevisses - - - - - 5,50 €
Pavé de saumon , crème d'estragon - - - - - 5,00 €
Bœuf mitonné au mâcon blanc - - - - - 6,70 €
Poulet à la crème et riz - - - - - 4,10 €
Confit de canard aux olives et tomate - - - - - 8,90 €
Poulet fermier aux morilles - - - - - 8,90 €
Pièce de Bœuf en croûte, marchand de vin - - 8,90 €
Poitrine de veau sauce madère - - - - - 5,90 €
Coq au vin fermier à l'ancienne - - - - - 6,50 €
Magret de canard aux airelles - - - - - 8,50 €
Choucroute garnie 4 viandes- - - - - 5,20 €
Choucroute garnie 5 viandes - - - - - 6,00 €
Paëlla poulet, porc et moules, crevettes - - - - 8,90 €
Tartiflette , 4 charcuteries et salade - - - - - 6,50 €
Saucisson cuit, sauce Bourguignonne - - - - - 5,20 €
Tajine de porc aux abricots - - - - - 6,00 €

Tous nos plats ont une garniture de légumes

Desserts ou Gâteau d'anniversaire (voir sur place)
Carte des vins (voir sur place)

Possibilité de composition de buffet froid ou chaud

Service en extérieur à partir de 50 pers
supplément nappage et service de 3,00 € par pers

Menu autocariste, se renseigner au restaurant

MENU A 23 € servi au restaurant

Terrine de campagne aux fruits secs
Ou
Salade et son œuf poché,lardons et croûtons
Ou
Bouchée à la reine à la volaille

Bœuf mitonné au Mâcon blanc, petits oignons
Tagliatelles et son lardon
Ou
Cuisse de poulet à la crème et champignons
Riz pilaf
Ou
Poitrine de veau farcie, sauce madère
Pomme de terre au four à la crème de moutarde

Faisselle de vache et crème fraîche
Ou
Assiette de salade et fromages secs

Tarte feuilletée aux pommes , glace vanille
Ou
Île flottante aux pralines, crème anglaise
Ou
Mousse chocolat, rose des sables