

Menus de fêtes

★ MENU N°1 - 19.50 €/PERS. ★

Entrée Froide et Plat + Légumes

- 4 Mini feuilletés assortis offert
- Terrine de foie gras de canard
pain d'épices et mangue fraîche
- Paleron de veau fondant, sauce girolles
- Gratiné de patate douce en cocotte
- Tian de légumes

★ MENU N°2 - 22.50 €/PERS. ★

Entrée Chaude et Plat + Légumes

- 4 Mini feuilletés assortis offert
- Marmite du pêcheur
cabillaud, saumon, moules, gambas et sauce champagne
- Suprême de pintadeau farci, sauce girolles
- Gratiné de patate douce en cocotte
- Tian de légumes

★ MENU N°3 - 25.50 €/PERS. ★

Entrée Froide, Entrée Chaude et Plat + Légumes

- 4 Mini feuilletés assortis offert
- Bagel de duo de saumon
mesclun de salade et vinaigrette balsamique réduite
- Croustillant de boudin blanc aux pommes
- Tournedos de canard, sauce poivre vert
- Gratiné de patate douce en cocotte
- Tian de légumes

★ MENU N°4 - 29.50 €/PERS. ★

Entrée Froide, Entrée Chaude et Plat + Légumes

- 4 Mini feuilletés assortis offert
- Eclair crème de foie gras de canard, mesclun de salade
- Cassolette de gambas et écrevisses à la fondue de poireaux
- Filet de bœuf, sauce morilles
- Gratiné de patate douce en cocotte
- Tian de légumes

★ DESSERT EN SUPPLÉMENT - 7.00 €/PERS. ★

Assiette gourmande 6 pièces par personne

Mini canelés de Bordeaux
Mini baba au rhum
Bavarois fruits rouges
Cassolette caramel au beurre salé
Mini macarons
Bavarois chocolat

Menus proposés uniquement à partir de 3 personnes, dans leur ensemble sans modification de plat.

Règlement : espèces, carte bancaire, chèque, tickets restaurants
Aucune commande possible à partir de la carte annuelle.

Lors du retrait des commandes, dépôts impérativement d'un chèque de caution de 50.00 €
qui sera restitué lors du retour des plats.

Pour des raisons de logistique, nous n'effectuons pas de livraison.