

DATE  
NOM  
TELEPHONE  
ADRESSE MAIL  
NOMBRE



## PROPOSITION DE MENUS POUR GROUPES 2017/2018

**1 gratuité par tranche de 30 personnes**

**Les absents non signalés la veille seront facturés**

**Supplément de 2€00 pour le week-end sur les menus**

# Menu à 14€10

### MENU ANIS

Flamiche aux poireaux  
\*\*\*\*  
Roti de blanc de volaille forestier  
\*\*\*\*  
Crème caramel renversée

Les Suppléments

Punch 2€20

Fromages et salade 3€10

### MENU CUMIN

Terrine de foies de volaille  
\*\*\*\*  
Filet de lieu noir sauce oseille  
\*\*\*\*  
Tartelette aux fruits

### MENU GINGEMBRE

Assiette de cochonnailles  
\*\*\*  
Poulet basquaise Riz, et ratatouille  
\*\*\*\*  
Grillé aux abricots

#### PETIT DEJEUNER 6€70

Croissant, pain, beurre  
confiture, café, chocolat, thé

#### Collation du soir 10€30

Assiette anglaise

Fromage/grillé aux abricots

Vin au pichet, et café  
compris

### MENU ESPELETTE

Assiette de hors d'œuvres variés  
\*\*\*\*  
Roti de porc sauce charcutière  
Gratin dauphinois  
\*\*\*  
Crumble aux pommes

MENU AVEC VIN EN CARAFE, MAXI EAUX ET CAFE COMPRIS

DATE  
NOM DE LA STE  
TELEPHONE  
ADRESSE MAIL  
NOMBRE  
DE PERSONNES



## PROPOSITION DE MENUS POUR GROUPES 2017/2018

**1 gratuité par tranche de 30 personnes**

**Les absents non signalés la veille seront facturés**

*Supplément de 2€00 pour le week-end sur tous les menus*

### Menu à 17€20

#### MENU CANNELLE

Melon à l'italienne  
\*\*\*  
Merlu sauce dieppoise  
Riz et julienne de légumes  
\*\*\*  
Baba au rhum

#### MENU MELISSE

Salade de jambon cru  
Et mozzarella  
\*\*\*  
Sauté de veau marengo  
Gratin dauphinois et tomate  
\*\*\*  
Mille feuilles

#### MENU MARJOLAINE

Salade de gésiers  
\*\*\*  
Pavé de saumon au pesto et sa tatin  
de tomates  
\*\*\*  
Délice mandrine et cointreau

#### Les Suppléments

Sangria blanche 2€20  
Avec gâteaux  
Fromages et salade 3€10

#### MENU CAPUCINE

Terrine de poisson parisienne  
\*\*\*  
Gourmandin de porc  
Gratin dauphinois et tomates  
\*\*\*  
Nougat glacé

**MENU AVEC VIN EN BOUTEILLE MUSCADET, ET COTES DU RHONES**

**EAU DE SOURCE ET CAFÉ COMPRIS**

DATE  
NOM DE LA STE  
TELEPHONE  
ADRESSE MAIL  
NOMBRE  
DE PERSONNES



## PROPOSITION DE MENUS POUR GROUPES 2017 /2018

1 gratuité par tranche de 30 personnes

Les absents non signalés la veille seront facturés

Supplément de 2€00 pour le week-end sur tous les menus

### Menu à 22€20

#### MENU CURRY

Filet de perche  
Et son coulis de fruit de mer  
\*\*\*  
Palet de veau  
Sauce forestière  
\*\*\*  
Foret noire

#### MENU SAFRAN

Nage de truite aux agrumes  
\*\*\*  
Cuisse de canard  
Sauce caramélisée  
\*\*\*  
Craquant chocolat

#### MENU CORIANDE

Filet de saumonette  
Sauce bohémienne  
\*\*\*  
Pièce de bœuf  
Sauce porto  
Gratin dauphinois, tomate  
\*\*\*  
Crème brûlée

#### Les Suppléments

Sangria blanche 2€20

Avec gâteaux

Fromages et salade 3€10

#### MENU CITRONNELLE

Salade de la mer  
(Fruits de mer et saumon fumé)  
\*\*\*  
Tatin de perche rôti  
Et son beurre aillé  
\*\*\*  
Parfait spéculos

**MENU AVEC VIN EN BOUTEILLE TARANI BLANC, ET SAINT CHINIAN ROUGE**

**EAU DE SOURCE ET CAFÉ COMPRIS**