



Proposition de Menu pour Groupes 2018

À partir de 10 personnes

Choix du menu pour l'ensemble des convives

Entrées

Millefeuille de Tomates, Mozzarella, Jambon Fumé et Pesto

Ou

Mousse de Saumon Fumé et Raifort, Salsa de Concombres et Endives

Ou

Carpaccio de Bœuf, Artichauts et Radis

Plats

Saumon en Croûte d'Epices, Purée de Pommes de Terre et Roquette

Ou

Volaille Fermière à la Sarriette, Tian de Courgettes et Tomates,
Pommes de Terre Grenaille

Ou

Plat Végétarien :

Tomates et Courgettes Farcies au Quinoa, Jeunes Légumes, Cappuccino
d'Herbes du Jardin

Desserts

Forêt Noire, Coulis Chocolat Noir 72%

Ou

Sablé au Citron Meringué

Ou

Tarte Fine aux Fruits de Saison

Prix du menu par Convive

28 € TTC (Apéritif, Vin et Café compris)

26 € TTC sans Apéritif (Vin et Café compris)

23 € TTC sans Boissons

Suppléments

Assortiment de Fromages de Chèvre aux Différents Affinages : 3 €

Nos prix s'entendent matériel et service compris.

Nous élaborons sur mesure chacune des prestations.

Contact : Emmanuelle Roublin – Directrice de Restauration