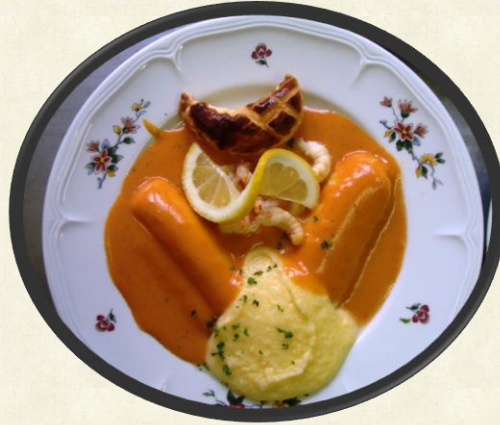


Nos Menus à 34€



Menu automne/Hiver 2016-2017

Crème de bourgogne pétillante et son accompagnement

Entrée

Quenelles de brochet sauce Nantua ou croustade forestière
Ou saucisson lyonnais et ses pommes tièdes

Plat

Jambon à l'os sauce au porto ou Colombo de dinde aux épices
Ou lapin mariné à la moutarde de Meaux
Garniture de deux légumes
Salade et brie de Meaux

Dessert

Mangue passion ou praline craquant ou chocolat amer

Boissons

1/2 de vin et le café

Menu Printemps/Eté 2016-2017

Entrée

Crème de bourgogne pétillante et son accompagnement
Salade Montagnarde ou assiette parmesane ou feuilleté de la mer

Plat

Cuisse de pintadeau marinée ou échine de porc sauce bleu
Ou escalope panée à la provençale
Garniture de deux légumes
Salade et brie de Meaux

Dessert

Tiramisu ou feuillantine au chocolat ou abricot craquant

Boissons

1/2 de vin et le café

- ❖ Nos prix comprennent la Gratuité du chauffeur et un accompagnateur par tranche de 50 personnes
- ❖ Pour l'animation dansante
 - Venez avec votre musicien
 - Notre forfait musicien accordéoniste +300€
 - Notre forfait DJ à partir du fromage +200€
- ❖ La réservation est effective à réception de 30% d'arrhes
- ❖ Champagne apporté → +5€ du bouchon

Nos repas sont élaborés par nos soins avec des produits frais