

Nos Menus à 38€



Menu Automne/Hiver 2016-2017

Planteur à l'orange et son accompagnement

Entrée

Filet de sole sauce dieppoise ou émincé de boudin blanc et champignons
Ou feuilleté fromager au conté

Plat

Confit de canard sauce moutarde ou carré de porc braisé à la provençale
Ou médaillon de veau forestier
Garniture de deux légumes

Fromage

Salade et tartinette de Brie

Dessert

Craquant aux trois chocolats ou mousse aux spéculos ou foret noire

Boissons

1/2 de vin et le café

Menu Printemps/Eté 2016-2017

Planteur à l'orange et son accompagnement

Entrée

Salade gourmande de l'Hermitiere ou duo d'asperges et saumon fumé
Ou saumon rose à la parisienne

Plat

Magret de canard sauce aigre douce ou pièce de bœuf braisée sauce girolle
Ou Gigot d'agneau braisé crème d'ail
Garniture de deux légumes

Fromage

Salade et tartinette de brie

Dessert

Fraises des bois ou tarte citron meringué ou passion pana cotta

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