



NOM : _____

COORDONNÉES : _____

DATE : _____

NBR DE CONVIVES : _____

SALLE : _____

Confirmation de réservation : 30% d'arrhes

MENU à 15 €

Menu unique pour tous - Service au plat à partir de 15 convives

Tous les jours sauf dimanche et jours fériés

Entrée

Terrine de poisson sur sa julienne de légumes
Vol au vent de fruits de mer
Terrine au poivre vert

Plat *

Fricassée de volaille à la Normande
Longe de porc rôtie au jus
Sauté de bœuf fondant au paprika

Accompagnement

(2 choix maximum)

Frites – Pommes sautées – Pommes rustique
Haricots verts – Carottes Vichy – Tomate provençale

Dessert

Tarte au citron
Feuilleté pomme cannelle
Panna cotta au coulis de fruits rouges

**Les sauces peuvent être modifiées sur demande lors de la réservation.*

Supplément

Forfait kir vin blanc et biscuits salés : 2 € par personne
Forfait kir pétillant et ses 3 feuilletés chauds : 4 € par personne
Forfait vin en carafe (rouge, blanc ou rosé - 1 bouteille pour 6) et café : 3 € par personne
Plateau de fromage : 2.30 € par personne
OU
Choix des consommations et vins à la carte le jour J selon disponibilité

Menu enfant moins 10 ans à 10.10 €

Steak OU Nuggets + Accompagnement sans légumes
Dessert OU Glace / Jus d'orange



NOM : _____

COORDONNÉES : _____

DATE : _____

NBR DE CONVIVES : _____

SALLE : _____

Confirmation de réservation : 30% d'arrhes

MENU à 18 €

Menu unique pour tous - Service au plat à partir de 15 convives

Tous les jours

Entrée

Salade de mesclun au jambon de pays et pétales de parmesan
Terrine maison aux pignons de pain et calvados
Corolle de sole tropicale et riz sauvage

Plat *

Filet de perche du Nil à la sauce vin blanc
Cuisse de canette au cidre
Longue de porc rôtie sauce au camembert régional

Accompagnement

(2 choix maximum)

Frites – Pommes sautées – Pommes vapeur – Riz pilaf
Haricots verts – Carottes Vichy – Tomate provençale

Dessert

Tarte aux myrtilles
Bavarois au chocolat
Gâteau mousse caramel **

**Les sauces peuvent être modifiées sur demande lors de la réservation.*

***Présentation possible pour marquer vos événements.*

Supplément

Forfait kir vin blanc et biscuits salés : 2 € par personne
Forfait kir pétillant et ses 3 feuilletés chauds : 4 € par personne
Forfait vin en carafe (rouge, blanc ou rosé - 1 bouteille pour 6) et café : 3 € par personne
Plateau de fromage : 2.30 € par personne
OU
Choix des consommations et vins à la carte le jour J selon disponibilité

Menu enfant moins 10 ans à 10.10 €

Steak OU Nuggets + Accompagnement sans légumes
Dessert OU Glace / Jus d'orange



NOM : _____

COORDONNÉES : _____

DATE : _____

NBR DE CONVIVES : _____

SALLE : _____

Confirmation de réservation : 30% d'arrhes

MENU à 22 €

Menu unique pour tous - Service à l'assiette

Tous les jours

Entrée

Assiette de jambon de pays, figues et copeaux de parmesan
Salade mesclun et saucisse de Morteau briochée à l'ail et au basilic
Corolle de sole tropicale sur darphin de pomme de terre, sauce vin blanc

Plat *

Filet de Limande au beurre citronné façon meunière
Confit de canard sauce miel et thym
Filet mignon de porc au jus corsé

Accompagnement

(2 choix maximum)

Frites – Pommes sarladaise – Pommes vapeur – Riz pilaf
Fagot de haricots verts – Tomate provençale

Dessert

Profiterole géante au chocolat chaud
Tartelette crumble aux pommes
Gâteau mousse (poirier, fraisier, framboisier ou pêcheur suivant la saison) **

**Les sauces peuvent être modifiées sur demande lors de la réservation.*

***Présentation possible pour marquer vos événements.*

Supplément

Forfait kir vin blanc et biscuits salés : 2 € par personne
Forfait kir pétillant et ses 3 feuilletés chauds : 4 € par personne
Forfait vin en carafe (rouge, blanc ou rosé - 1 bouteille pour 6) et café : 3 € par personne
Plateau de fromage : 2.30 € par personne
OU
Choix des consommations et vins à la carte le jour J selon disponibilité

Menu enfant moins 10 ans à 10.10 €

Steak OU Nuggets + Accompagnement sans légumes
Dessert OU Glace / Jus d'orange



NOM : _____

COORDONNÉES : _____

DATE : _____

NBR DE CONVIVES : _____

SALLE : _____

Confirmation de réservation : 30% d'arrhes

MENU à 28 €

Menu unique pour tous - Service à l'assiette

Tous les jours

Entrée

Terrine de foie gras « maison » farci aux figues, pain d'épices
Blanc de neige au saumon fumé, sauce vin blanc
Pain perdu brioché à la viande de grison et tomate confite

Plat *

Entrecôtes entière rôtie au beurre de Paris (préciser les cuissons, sinon cuisson à point)
Corolle de sole tropicale sur darphin de pomme de terre, sauce vin blanc
Suprême de pintade rôtie, sauce Vallée d'Auge aux morilles

Accompagnement

(2 choix maximum)

Frites – Gratin dauphinois – Pommes grenaille – Riz pilaf
Fagot de haricots verts – Tomate provençale – Haricot vert aux lardons et marrons

Dessert

Nougat glacé et coulis de fruits exotiques
Tartelette crumble aux pommes tiède et glace vanille
Gâteau mousse (poirier, fraisier, framboisier ou pêcher suivant la saison) **

**Les sauces peuvent être modifiées sur demande lors de la réservation.*

***Présentation possible pour marquer vos événements.*

Supplément

Forfait kir vin blanc et biscuits salés : 2 € par personne
Forfait kir pétillant et ses 3 feuilletés chauds : 4 € par personne
Forfait vin en carafe (rouge, blanc ou rosé - 1 bouteille pour 6) et café : 3 € par personne
Plateau de fromage : 2.30 € par personne
OU
Choix des consommations et vins à la carte le jour J selon disponibilité

Menu enfant moins 10 ans à 10.10 €

Steak OU Nuggets + Accompagnement sans légumes
Dessert OU Glace / Jus d'orange



NOM : _____

COORDONNÉES : _____

DATE : _____

NBR DE CONVIVES : _____

SALLE : _____

Confirmation de réservation : 30% d'arrhes

MENU à 33 €

Menu unique pour tous - Service à l'assiette

Tous les jours

Entrée

Terrine de foie gras « maison » farci aux figues, pain d'épices
Nuage de saumon fumé en chaud et froid sauce champenoise
Salade landaise au magret fumé, gésiers, foie gras et croûtons de pain d'épices

Plat *

Filet de bœuf à la crème de morilles
Magret de canard sauce miel et thym
Cassolette de jours de lotte aux noix de Saint-Jacques

Accompagnement

(2 choix maximum)

Gratin dauphinois – Pommes grenaille – Riz pilaf – Fagot d'asperges au lard
Fagot de haricots verts – Tomate provençale – Haricot vert aux lardons et marrons

Dessert

Nougat glacé et coulis poivrons framboise
Moelleux coulant au chocolat, coulis d'abricot à la bergamote
Gâteau mousse (poirier, fraisier, framboisier ou pêcher suivant la saison) **

**Les sauces peuvent être modifiées sur demande lors de la réservation.*

***Présentation possible pour marquer vos évènements.*

Supplément

Forfait kir vin blanc et biscuits salés : 2 € par personne
Forfait kir pétillant et ses 3 feuilletés chauds : 4 € par personne
Forfait vin en carafe (rouge, blanc ou rosé - 1 bouteille pour 6) et café : 3 € par personne
Plateau de fromage : 2.30 € par personne
OU
Choix des consommations et vins à la carte le jour J selon disponibilité

Menu enfant moins 10 ans à 10.10 €

Steak OU Nuggets + Accompagnement sans légumes
Dessert OU Glace / Jus d'orange