

Menu Groupes et Sociétés

Noël 2016 aux Terrasses

30.50 € ttc

Pour groupes à partir de 12 pers (uniquement sur réservation)

1 choix unique d'entrée/plat/dessert pour le groupe

LES ENTREES

(1 verre de vin de Loire en fonction de l'entrée)

Velouté de châtaignes et ses copeaux de jambon fumé

Ou

Moelleux de sandre au beurre blanc sur tombée de poireaux

Ou

Pressé aux deux saumons, mascarpone et citron vert, crème aux épices

LES VIANDES ET POISSONS

(1 verre de vin de Loire en fonction du plat)

Dinde aux Marrons, légumes anciens

Ou

Magret de Canard farci aux raisins de Corinthe sauce miel,

Duo patate douce et charlotte

Ou

Dos de Cabillaud poché à l'orange, purée céleri

LES CAPRICES DU PALAIS

(1 flûte de Saumur Brut)

Profiteroles au chocolat noir Combiér

Ou

Bûche de Noël au chocolat, fruits confits

Ou

Brochette ananas shamallows caramélisée

CAFE

Supplément Apéritif : 1 coupe saumur brut et 3 canapés : 5.50 € ttc/pers

Supplément Assiette 2 fromages affinés : 3.50 € ttc/pers

Menu groupes et sociétés

Noël 2016 aux Terrasses

« Gala » 43.50 € ttc

Pour groupes à partir de 12 pers (uniquement sur réservation)

1 choix unique d'entrée/plat/dessert pour le groupe

LES ENTREES

(1 verre de vin de Loire en fonction de l'entrée)

Terrine de foie gras mi-cuit, compotée de fruits, petite brioche

Ou

Cassolette de Saint- Jacques à la rochelaise

Ou

Les 9 huîtres n°2

LES VIANDES ET POISSONS

(1 verre de vin de Loire en fonction du plat)

Filet de bar beurre de Homard, Gratin de pomme de terre et légumes de saison

Ou

Civet de chevreuil forestier, pomme Tressac Amandine

Ou

Tournedos de bœuf, jus corsé aux cèpes, tatin d'endives et patates douces

LES CAPRICES DU PALAIS

(1 flûte de Saumur Brut de chez Bouvet Ladubay)

Duo de Bûches de Noël

Ou

Poire pochée au vin, chantilly, glace châtaigne, éclats marrons glacés

Ou

Omelette norvégienne flambée en salle

CAFE

Supplément Apéritif : 1 coupe saumur brut et 3 canapés : 5.50 €
ttc/pers
Supplément Assiette 2 fromages affinés : 3.50 € ttc/pers

Menu Groupes et Sociétés

Noël aux Terrasses 2016

« Prestige » 53.50 € ttc

Pour groupes à partir de 10 pers (uniquement sur réservation)

1 choix unique d'entrée/plat/dessert pour le groupe

LES ENTREES

(1 verre de vin de Loire en fonction de l'entrée)

Boudin blanc truffé

Ou

Assiette de l'écailler (4 huîtres, bulots, crevettes bouquet, ½ homard)

Ou

Déclinaison de foie gras (poêlé, mi-cuit, velouté)

LES VIANDES ET POISSONS

(1 verre de vin de Loire en fonction de l'entrée)

Gambas Géantes flambées à l'Absinthe Combiere, Riz à l'encre

Ou

Canon d'Agneau en croûte, sauce Truffe, Gratin potiron et clémentines

Ou

Chapon Aux morilles, vin jaune, foie gras, purée Lyonnaise

LES CAPRICES DU PALAIS

(1 flûte de Saumur Brut)

Crêpe Suzette flambée en salle

Ou

Dessert festif découpé en salle

(Mini-pièces montées 1 chou ou 1 macaron/pers découpée en salle,

Bûche de Noël et verrine fruits rouges)

Ou

Valse de sorbets, sa nougatine, suprême de chocolat

Café, Mignardises

Supplément Apéritif : 1 coupe saumur brut et 3 canapés : 5.50 € ttc/pers

Supplément Assiette 2 fromages/salade : 3.50 € ttc/pers