

Menu « STOP » Déjeuner ou Diner 2018

25.00 € TTC / pers.

Entrée – Plat –Dessert + 2 V.Vin, Carafe d'eau et café

(Ou 22.00 € TTC Hors vins)

Minimum 20 Pers.

LES ENTREES

Duo de canard, confiture oignons rouges
(Magret séché, Mousse de Foie-gras)

Ou

Tarte fine provençale, Chèvre, coulis de tapenade et tomates séchées

Ou

Cigare de poisson fumé au mascarpone et juliennes potagères

LES VIANDES ET POISSONS.....

Sauté de Veau aux Olives, Polenta moelleuse au Pesto

Ou

Fricassée de Volaille à la Crème de Crémant, Riz Pilaf 3 couleurs

Ou

Pavé de bœuf mariné, sauce poivre Sichuan, Pomme jurassiennes

Ou

Dos de Saumon vapeur sur Linguine à la Romana

LES DESSERTS.....

Tarte Pommes paysanne au spéculos

Ou

Feuillantine de Poires-Amandine et Glace à la Vanille

Ou

Far Banane-caramel et chocolat Chaud

UN PLAT UNIQUE Par catégorie pour le groupe
Le choix doit être remis 5 jours avant l'évènement

SUPPLEMENTS.....

Assiette Duo de Fromages = 3.50 € TTC

Assiette Duo de Fromages + 1 v.vin = 5.00 € TTC

Apéritif 1 coupe de crémant et 2 canapés = 4.50 € TTC

Dessert 1 coupe de crémant brut ou rosé = 2.50 € TTC

Menu « Gourmand » 2018

33.00 € TTC / pers.

Entrée – Plat –Dessert + 2V. vin, Eaux minérales et café

(Ou Menu à 29.00 € TTC hors vin)

Minimum 20 pers.

LES ENTREES

Tartare d'avocat, agrumes et saumon frais, crème aux épices

Ou

Cassolette de la mer à la rochelaise

Ou

Œuf cocotte au foie-gras

LES VIANDES ET POISSONS....

Moelleux de sandre, Beurre de mer et Poêlée de légumes du moment

Ou

Magret de canard farci aux raisins de Corinth, sauce miel et duo de purées

Ou

Pavé de bœuf, crème de champignons et Blinis de pomme de terre
(Possibilité de Filet de bœuf de race française, supplément 3.00 €)

Ou

Suprême de pintade laqué au Tériakii, Risotto crémeux aux carottes

LES DESSERTS.....

Profiteroles au chocolat noir « Combiér »

Ou

Tiramisu miel spéculos

Ou

Baba punché au rhum brun, crème fouettée vanille des îles

UN PLAT UNIQUE Par catégorie pour le groupe
Le choix doit être remis 5 jours avant l'évènement

SUPPLEMENTS.....

Assiette Duo de Fromages = 3.50 € TTC (+ 1 v.vin = 5.00 € TTC)

Apéritif 1 coupe de crémant et 2 canapés = 4.50 € TTC

Dessert 1 coupe de crémant brut ou rosé = 2.50 €

Menu « Gala » 2018

47.00 € TTC /pers. ou 43.00 € TTC / pers. sans fromages

**Entrée – Plat – Fromage -Dessert + 3 V. de Vin, Eaux minérales et café
(Ou Menu à 40.00 € TTC hors vin)**

Minimum 20 pers.

LES ENTREES

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

Ou

Tourte aux escargots de Mouliherne et champignons, coulis de persil

Ou

Moelleux de sandre, tombée de poireaux et sauce beurre au crémant

LES VIANDES ET POISSONS....

Filet de Bar poché à l'orange, beurre de mer et Tian de légumes de saison

Ou

Cocotte de ris de veau, aux champignons et crème de morilles

Ou

Filet de bœuf VBF N° (env. 180 gr.), Sauce Rubis, Tressac et Barigoule

Ou

Saint-Jacques et Gambas snackées, risotto crémeux au citron vert

LES FROMAGES.....

Camembert rôti au mascarpone, noisettes torréfiées, pointe de Calva

Ou

Trilogie de fromages affinés

LES DESSERTS.....

Mi-cuit au caramel laitier, coulis caramel choco, glace miel- nougat

Ou

Minestrone de fruits frais, sirop de thé vert à la menthe, quatre-quarts mangue

Ou

Crêmet d'Anjou et coulis de fruits rouges

**UN PLAT UNIQUE Par catégorie pour le groupe
Le choix doit être remis 5 jours avant l'évènement**

SUPPLEMENTS.....

Apéritif : 1 coupe de crémant et 3 canapés 5.00 € TTC

Dessert : 1 coupe de crémant brut ou rosé 2.50 € TTC