

## **Menu « STOP » Déjeuner ou Diner 2019**

**25.00 € TTC / pers.**

**Entrée – Plat –Dessert + 2 V. Vin, Carafe d'eau et café  
(Ou 20.00 € TTC Hors vins – pour le déjeuner)**

**Minimum 25 Pers.**

### **LES ENTREES .....**

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

**Ou**

Tarte fine en Tian provençal, Chèvre, coulis de tapenade et tomates séchées

**Ou**

Cannelloni de saumon 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 de terre jurassiennes

**Ou**

Dos de Saumon vapeur, sauce vierge et gratin de Penne au parmesan

### **LES DESSERTS.....**

Tarte Pommes paysanne au spéculos, glace vanille

**Ou**

Feuillantine de Poires ou abricot (selon la saison)-Amandine  
Et sorbet du même parfum

**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 (+ 1 v.vin = 6.00 € 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 » 2019**

**34.00 € 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 Faux-filet de bœuf, crème de champignons  
Et Blinis de pomme de terre

**Ou**

Suprême de pintade laqué au Tériakii, Risotto crémeux aux carottes

### **LES DESSERTS.....**

Profiteroles au chocolat noir « Combiér »

**Ou**

Tiramisu aux fruits rouges et 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 = 6.00 € TTC)**

**\*\*\***

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

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

## **Menu « Gala » 2019**

**47.00 € TTC /pers. (43.50 € TTC / pers. sans fromages)**

**Entrée - Plat – Fromage - Dessert + 3 V. de Vin, Eaux minérales et café  
(Ou Menu à 39.50 € TTC hors vin)**

**Minimum 15 pers.**

### **LES ENTREES .....**

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de saison, 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..... Options**

**Apéritif : 1 coupe de crémant et 3 canapés 5.50€ TTC**

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