

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