

Menu pour les groupes

1 entrée unique - 1 plat unique - 1 dessert unique
(15 personnes minimum - 40 personnes maximum)

* * *

Formule à 17 € : entrée - plat - dessert

Formule à 20 € : entrée - plat - fromage - dessert

* * *

Les entrées

Assiette de crudités et de charcuterie

Antipasti : Aubergines grillées, coeur d'artichaud, poivrons grillés,

fromage de brebis

Tartare de saumon

Salade de crevettes et avocats

Terrine de poissons

Salade de gésiers

* * *

Les plats

Filets de poulet au curry à l'indienne

Filets de poulet à la normande

Mignon de porc aux pruneaux

Cuisse de poule confite

Carbonade de bœuf

* * *

Menu pour les groupes

Les accompagnements

*Frites - haricots verts - gratin Dauphinois - mogettes -
galettes de légumes - macaronis sautés aux légumes*

** * **

Assiette de fromages

** * **

Les desserts

Crème brûlée

Panna cotta au coulis de fruits rouges ou caramel

Macaron vanille framboise

Salade de fruits

Fondant au chocolat et crème anglaise

Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille

** * **

Formule à 16 €

Paëlla avec un dessert

Couscous avec un dessert

** * **

Menu pour les groupes

Formule enfant 8 €

Les plats

Steack haché - filet de poulet pané - viande kébab - émincé de poulet rôti

Les desserts (voir ci-dessus formule à 17 €)

* * *

Café 1,50 € - Thé 1,80 €

* * *

Les vins en pichet 4 € les 50 cl

Sauvignon blanc - Merlot rosé - Merlot rouge

* * *

Panier picnic à 9 €

* * *

Formule petit déjeuner à 8 €

Café - Thé - Chocolat

Jus d'orange et jus de fruits

Un pain chocolat ou un croissant

Brioche - baguette

Beurres doux et demi-sel - confitures