devis de menu et vin d honneur

Mr Verdier Patrick

restaurant la forge Traiteur

19 rue de chartres

28400 Champrond en perchet

tel 0237528136

port 06841666099

bonjour

je vous envoie tout ce que l on peut vous proposer exemple de menu et vin d honneur

je reste a votre service pour tout question

Devis de vin d'honneur à 30.50€ avec service et nappages et verre et ateliers boissons

Devis de vin d'honneur sans boissons a 28.50€ avec service nappages et verre ateliers

Devis de vin d'honneur a 24.50€ avec service nappages et verre sans ateliers avec boissons

Devis de vin d'honneur sans boissons 22.50€ avec service nappages et verre

Saumur pétillant ou punch eau plate et eau pétillante ou spritz ou soupe champegnoise
Jus d'orange et coca cola jus multifruit
Nous vous mettons entre 8 et 12pièces par personnes
Chouquette
Brochette de melon pastèque ou brochette de fruits
Brochette de tomate mozzarella
Atelier de foie gras et saumon fumes maison
Atelier de Gambas poêlé
Atelier de jambon de parme

huitres

Canapé et wrap assorti Four chauds et mini hamburger assortis

Menu à 54.50€ avec service boissons nappages et vaisselles sans entrées directement plat

Menu à 62.50 avec une entrée froide ou entrée chaude service nappage et vaisselle et boissons

Viande et légumes

Entrée froide ou entrée chaude

duo de foie gras mi cuit maison et saumon fume maison

ou

saumon fume maison asperges

ou

salade périgourdine (gesier foie gras mi cuit salade)

ou

fond d artichauts norvégien(œuf poché fond d artichaut saumon fume

ou

melon jambon de parme et porto

ou

jambon de parme asperges creme

ou

assiette de salade fermiere (gesier lardons salade oeuf poché)

ou

filet de saint pierre sauce beurre blanc accompagne de fondue de poireaux

ou

Noix de St jacques au beurre blanc accompagne de fondue de poireaux

ou

filet de flétan sauce normande accompagne de mousseline de butternut

ou

Lotte sauce américaine accompagne de haricot lingot

ou

filet de loup sauce champagne accompagne julienne de légumes

ou

filet de fletan sauce champagne accompagne de mousseline de brocolis

viande et legumes

Filet de bœuf sauce poivre ou sauce forestière
Où
Filet de veau sauce morilles
Où
Magret de canard ou tournedos de canard sauce (porto ou miel ou forestière ou poivres)

La Forge

Où
Suprême de pintades sauce cidre ou sauces forestière

ou

souris d ageau au thym

ou

supreme de volaille jaune sauce champignon

ou

jambon d yorck sauce porto a la broche

ou

gigot a la broche

ou

filet mignon de porc sauce moutarde ou sauce champignons ou sauce cidre

gratin dauphinois et carotte sautées au beurre

Pomme de terre grenaille et tomate provençale
Où
effeuille de Pomme de terre sarladaise et flan de courgettes
Où
Galette de pomme de terre et fagot de 3 légumes

ou

gratin dauphinois et poele de legumes

Salade et trio de fromages
Dessert
Piece montée et Arlequin aux fruits frais
Où
Arlequin aux fruits frais et croustillant au chocolat
Où
Mignardise de four sucrés et macarons
Où
Wedding cake
A vous de nous dire ce que vous désirez comme dessert
Café
1 boule de pain et baguettes
Boissons
Vin blanc : Chardonnay
Vin rosé : vervine ou rose méditerranée
Vin rouge : saint €million ou cote du Rhône

Eau plate et eau pétillante
Le champagne nous vous le laissons le rapporter nous ne prenons pas le droit de bouchons
On vous le sert gratuitement