



Menu Classic

Prix :42,00€

Menu à partir de 42 € TTC/Personne*

*(voir grille tarifaire en fin de livret)

Entrée

Salade Gasconne & Foie Gras : Panaché de salades, tomates, gésiers, lardons, magret fumé & Médaillon de Foie Gras mi-cuit

OU

Déclinaison de la Truite des Pyrénées en gravlax, fumée et rillettes

OU

Duo du terroir : Salade, tomates, toast de Cabécou d'Escanecrabe et Jambon de Porc Noir de Bigorre AOP, sorbet tomate/basilic

Plat

Pavé de Bœuf sauce aux cèpes

OU

Magret de canard aux poires

OU

Pavé d 'agneau à la crème de romarin

ET

Assortiment de légumes

Fromage

Fromage de pays & salade et confiture de myrtilles

Dessert

Omelette norvégienne ou Pièce montée ou Gâteau à la Broche

Saveurs Nature et Traditions

OU

Fontaine à chocolat & ses fruits (sup 2€ TTC/personne)

Café

Vin Rouge A.C.P. et Rosé « L'Origine» Domaine de Serres Mazard ou équivalent

Minimum de commandes requis: 90 menus (pour les mariages le samedi entre Mai et Octobre)

En fonction des événements en cours, certains produits sont susceptibles de devoir être remplacés, en commun accord, comme tout ce qui provient des volailles avec une grippe sanitaire ou inflation de prix trop importante