



## Menu Belle Métairie

Prix :50,00€

**Vin d'honneur** (avec équipe de service pour vos boissons, équipements, tables, nappage, vaisselle)

Amuse-bouches (industriels) 6/pers 12€

Amuse-bouches maison avec atelier plancha 6/pers 19€

Amuse-bouches maison avec atelier plancha 12/pers 29€

(ne pas prévoir d'entrée au repas, enlever 10€ au menu)

### Menu à 50€

#### Entrée

Salade méli-mélo de saison

OU

Croustillant saumon fondu poireaux

\*\*\*\*

#### Plat

Médaille poulet façon basquaise et son mille-feuilles du potager

OU

Médaille de canard confit sauce griottes et son gratin

OU

Médaille de biche / bœuf sauce forestière et son fagot de haricots frais. (+4€)

\*\*\*\*

#### Fromage

Délice de chèvre au miel du Domaine

OU

Trio de Fromages de notre productrice locale

\*\*\*\*

**Dessert** (de 7 à 9€ selon votre choix)

Présentation et service

\*\*\*\*

**Café** (offert)

\*\*\*\*

**Lendemain 10h**

**Petit déjeuner continental 8€**

Viennoiseries, pain, brioche

Céréales

Boissons chaudes ; café, thé, chocolat

Jus de fruits

Confiture, miel

**Petit déjeuner anglo-saxon 13€**

Œufs, bacon, saucisses

Toasts

Champignons

Boissons chaudes

Jus de fruits

Marmelade

**Brunch de 10h à 15h 24€**

Petit déjeuner continental

Buffet froid

**Lendemain 13h**

**Buffet froid 15€**

Charcuterie

Terrines

Jambon de pays

Rôti

Salades composées

Fromage

Desserts maison

Café

**Buffet chaud 16€**

Charcuterie

Jambon grillé et ses légumes du jardin

Fromage

Desserts maison, Café

**Cochon de lait 15€**

Pommes de terre, champignons

Desserts maison, Café

**Kebab 15€**

Pains, sauces au choix, frites

Desserts maison, café

**Fouées 15€**

8 Garnitures au choix

Desserts maison, café

**Barbecue 16€**

Grillades viandes marinées, salades composées.

Desserts maison, café