



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

Médaillon poulet façon basquaise et son mille-feuilles du potager

OU

Médaillon de canard confit sauce griottes et son gratin

OU

Médaillon 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