Menu à 49 € avec 2 plats

Prix :49,00€

Cocktail maison

Salade verte agrémentée de cubes de foie gras au Sauternes, magret fumé, pignons de pins,

Tomates cerise, étuvée de julienne de légumes, accompagnée d'une vinaigrette balsamique

Ou

Terrine de canard au cœur de foie gras au Monbazillac

Accompagnée d'une salade au vinaigre de cidre et de tomates

Ou

Salade verte agrémentée de miettes de tourteaux, crevettes, moules, émincé de saumon fumé

Accompagnée d'une sauce veloutée à la ciboulette, d'œufs, de tomates et de petites asperges

Ou

Filet de Dorade sébaste au coulis de langoustine

Sur un lit de riz et de petits légumes

Ou

Dos d'églefin sauce crustacés au piment d'Espelette

Sur un lit de riz basmati et de petits légumes vapeur

Mignon de porc rôti au miel

Ou

Magret de canard

Ou

Maison Pellault

Pièces de bœuf rôti

Ou

Suprême de pintade

Sauce au choix pour les 4 viandes précédemment cités :

Sauce au foie gras ou crème de morilles ou crème d'ail

Ou

Rôti de veau braisé à l'ancienne et son jus aux morilles

Trois légumes au choix :

Gratin dauphinois, gratin de 5 légumes, tomate provençale, champignons à l'ail et au persil,

Petits pois à la française, carottes vichy, fagot de haricots verts, poêlées de légumes,

Purée de patates douce, flan de courgettes, purée de céleri

Assiette de salade aux noix

St maure de Touraine, Brie et Fourme d'Ambert

Gâteaux pâtissiers (framboisier, poirier, croustillant aux 3 chocolats, etc.) (2 choix + 1 €)

Ou Pièce montée à étage (3 choux, nougatine) (+2.50 €)

Ou Pièce montée 2 choux et pyramide de macarons (2 par personne) (+ 3 €)

Ou Pyramide de 4 macarons ou buffet de 4 desserts (+3 €)

(Avec présentation en salle et inscription)

******

Café et amande cacaotée (sous forme de buffet)

Service, pain, vaisselle, compris

Sans nappe et sans serviette

Options possibles :

Maison Pellault

4 toasts pour accompagner le cocktail maison : 3 €

Trou au choix : 3 € (Alcool et glace)

Nappes non tissées blanches et serviettes non tissées de couleur : 3.50 €/personne

Forfait boissons : 10 € (Sauvignon de Touraine ou Muscadet sur lie, Chinon ou Merlot, pétillant méthode traditionnelle ou Vouvray brut (+ 1 €), eau de source)

Tarif valable 1 mois après impression et pour un minimum de 50 personnes adultes