

Menu à 51 € avec 3 plats

Prix :51,00€

Cocktail maison

Salade de tourteau, de crevettes et de queues d'écrevisses, pomelos,

Accompagnée de tomates, et d'une vinaigrette citronnée au vinaigre de xérès

Ou

Salade d'émincés de volaille marinée à l'armagnac, tomates cerise, pignons de pins, œufs de cailles,

Accompagnée d'une vinaigrette au cidre

Filet de perche sauce au Riesling

Sur un lit de pâtes fraiches

Ou

Filet de lieu noir à la crème d'asperges vertes accompagné d'un riz basmati

---

Mignon de porc rôti au miel

Ou

Magret de canard

Ou

Pièces de bœuf rôti

Ou

Suprême de poularde

Sauce au choix pour les 4 viandes précédemment cités :

Sauce forestière ou crème d'ail ou crème de chorizo

Ou

Rôti de veau braisé à l'ancienne et sa sauce aux champignons

Deux 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 verte

Deux fromages au choix :

(St Maure de Touraine, brie, St Nectaire, comté, fourme d'Ambert, bleu de Bresse, camembert)

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 :

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