



Menu à 54 € avec buffet d'entrée

Prix : 54,00€

Cocktail maison

En buffet :

Assortiment de 4 salades composées (200g par personne)

Au choix

Foie gras de canard au Sauternes

Médailillon de saumon ou duo de sandre et de saumon

Accompagnée d'œufs, de tomates, et d'une sauce mousseline à la ciboulette

A l'assiette

Mijotée de bœuf sauce crémée aux 5 baies

Ou

Sauté de veau marengo (sauce brune légèrement tomate, petits oignons et champignons)

Ou

Filet de bœuf rôti

Ou

Cuisse de canard farcie aux cèpes

Sauce au choix pour les 2 viandes précédemment cités :

Sauce au foie gras ou crème de 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, pleurotes à l'ail et au persil

Salade verte

Trois fromages au choix :

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

Gâteaux pâtisseries (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