



Menu à 57 € avec buffet d'entrée

Prix : 57,00€

Cocktail maison

En buffet :

Assortiment de 4 salades composées (200g par personne)

Au choix : voir liste « entrée pour un buffet »

Foie gras de canard au Sauternes et saumon fumé au bois de hêtre

Aiguillette de st jacques et de lotte à la fondue de poireaux

Accompagnée d'œufs, de tomates, et d'une sauce corail

A l'assiette

Tournedos de bœuf

Ou

Suprême de poularde farci au foie gras

Ou

Médailon de veau

Sauce au choix pour les 3 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, vinaigrette aux noix et cerneaux de noix

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