

# **MENUS GROUPE HORS BOISSONS**

## **A PARTIR DE 15 PERSONNES**

**LE NOMBRE DE PARTICIPANTS ET LE CHOIX DES PLATS DOIT**  
**NOUS ETRE COMMUNIQUER 72 HEURES A L'AVANCE**

- **MENU 45 € TTC : (TVA A 5.5 %) hors boissons**

Salade de mesclun, foie gras et magrets de canard fumé

**Ou**

Saumon mariné au citron vert et tandoori, légumes croquants

Carré de veau rôti, jus au thym, pois gourmands et champignons sautés

**Ou**

Filet de daurade rôti, beurre de langoustines et lentilles confites au lard

Croustillant au chocolat et glace vanille

- **MENU 55 € TTC : (TVA 5.5 % ) hors boissons**

Saumon d'Ecosse fumé maison

**Ou**

Marbré de Foie gras aux figues roquette à l'huile de noix

Ragoût de homard au cumin, lentilles confites au lard

**Ou**

Filet de veau aux morilles, petits légumes nouveau

Assiette de Fromages du jour ou Saint-Marcellin

Financier à la pistache et aux griottes, sorbet griotte

## **FORFAIT BOISSON PAR PERSONNE**

**Eau minérale plate ou gazeuse, café compris**

**FORFAIT 20 € TTC : (TVA 19.6%)**

**Apéritif Maison (crème de pêche de vigne et montagnieu), Côtes de provence Roseline blanc et Bordeaux Picot bellevue.**

**FORFAIT 30 € TTC : (TVA 19.6 %)**

**Apéritif champagne, Côte du Rhône blanc et rouge de la maison Guigal**

**FORFAIT 40 € TTC : (TVA 19.6 %)**

**Apéritif champagne, Saint-Péray (blanc) Grippa, Bordeaux rouge : Pessac-Leognan Lagrave Martillac.**

**POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF  
UN TOAST SAUMON FUMÉ ET UN TOAST  
FOIE GRAS / 5€ PAR PERSONNE**

**MENUS GROUPE**  
**TOUT COMPRIS**

***IDEAL SERVICE RAPIDE POUR LE  
DEJEUNER***

***MENU 45 € : boissons comprises***

***\*TARTARE DE SAUMON ET D'ESPADON***

***\*SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE, crème de  
champignons et risotto***

***\*CREME BRULEE***

***MENU 55 € : boissons comprises***

***\*TERRINE DE VOLAILLE ET FOIE GRAS***

***\*DOS DE CABILLAUD, pommes purée safranée***

***\*FONDANT AU CHOCOLAT, glace vanille***

**boissons comprises :**  
**APERITIF KIR**  
**DEUX VERRES DE VIN**  
**eau minérale et café**

**menu 45 € ( dont 3,69€ de TVA)**

**menu 55 € ( dont 4,21€ de TVA)**