



# *Le banquet*



# **Formule banquet n° 1**

*Hors boisson*

**29.50 € ttc par personne**

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie **8.00 € ttc**

## **Les entrées**

*La tranche de campagne croustillante en fricassée crémeuse des sous bois*

*Ou*

*La salade folle aux foies de volailles, gésiers et lardons confits*

*Au vieux vinaigre de Xérès*

*Ou*

*Le pressé de volaille de Bresse au cœur de foie gras*

*Mesclun en vinaigrette au miel*

*Ou*

*La dariole de filet de saumon Norvégien aux queues d'écrevisses*

*Emulsion froide aux fines herbes*

## **Les plats chauds garnis : 2 garnitures**

*La jambonnette de canard landais à l'orange ou aux petites girolles*

*Ou*

*Les joues fondantes de porc en meurette de lie de vin*

*Ou*

*Le demi-coquelet fermier rôti à la manière Gaston Gérard*

*Ou*

*Le faux filet bœuf Simmental au Pinot Noir ou à la graine de moutarde*

*Ou*

*Le rôti de veau bas carré à la crème d'Epoisses AOC Berthaut*

## **Le fromage**

*La boîte aux deux fromages secs et verdurette*

*Pain artisanal fantaisie*

## **Les desserts**

*Le dessert à l'assiette du moment*

*Ou*

*Les gâteaux événementiels en étages (suppl. 2.50 € ttc)*

-Tarif au 01 janvier 2019

-Hors service et hors livraison

- Tva à 10 %