

Les formules plateaux repas

Froids ou chauds

Formule repas froid à 20.18 € ht sans boisson / 22.20 € ttc

Formule repas froid avec boisson 21.64 € ht / 23.80 € ttc

Formule repas avec un plat chaud sans boisson : 21.95 € ht / 24.15 € ttc

Formule repas avec un plat chaud et boisson : 23.45 € ht / 25.80 € ttc

*Le choix de votre plat chaud sera pris en considération 24 heures auparavant
Au-delà le Chef fera en fonction de son approvisionnement*

Les entrées

Les crudités fraîches de saison

Ou

Le jambon persillé « label rouge » à l'aligoté »

Ou

Le soufflé de truite maison et son émulsion de fines herbes

Ou

Le traditionnel pâté en croûte de volaille à la graine de moutarde

2 choix de viandes froides par personne

Le magret de canard rôti ou le filet mignon de porc au four

Ou

Le filet de volaille jaune cuisson basse température

Ou

L'éventail de filet de bœuf Simmental braisé

** Condiments et assaisonnements inclus*

Nos plats chauds garnis au choix *

Quelques exemples : Nous consulter

Les joues de porc confites, au pinot noir

Ou

La cassolette de poisson du moment au beurre blanc

Ou

Le demi-coquelet jaune de Bresse à la moutarde

Ou

Le jambon à l'os, grillé, sauce forestière

Et d'autres plats selon les approvisionnements

Le fromage

*Chèvre frais, Amour de Nuits, Comté, Brillât Savarin,
Camembert au lait cru, Reblochon....*

Le dessert

La tarte fine aux poires, la panacotta aux fruits rouges, le tiramisu maison au café,

La salade de fruits frais

+

Pain individuel de 50 grammes

Couverts et serviettes à usage unique inclus

