

Formule banquet n° 1

Hors boisson

26.80 € ht par personne

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 7.50 € ht

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 aux ris de veau

Mesclun en vinaigrette au miel

Ou

La dariole de saumon Norvégien aux queues d'écrevisses

Emulsion froide aux fines herbes

Ou

La dariole de colin et cabillaud sauvage, sauce Dieppoise

Les plats chauds garnis : 2 garnitures

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

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. 2.00 € ht)

- Tarif au 01 janvier 2018

- Hors service et hors livraison

- TVA à 10 %