

REPAS DE GROUPES ET BANQUETS

(Ces menus s'entendent similaires pour la totalité de vos convives)

Entrées		* 2 légumes au choix		Apéritifs	
Tartare de saumon et saint jacques	6,50 €	Purée carottes de Créances/gingembre		kir vin blanc, sangria, cocktail de fruit	1,80 €
Salade 3 fromages panés et andouille	7,50 €	Galette pommes de terre et courgettes		Punch rhum blanc, ananas, orange	2,00 €
Soupe froide d'asperges aux coques	6,00 €	Fagot de haricots verts		Cocktail Le Mythique (grenadine,	
Foie gras de canard confiture d'oignons	6,50 €	Pommes bourguignonnes		jus citron, orange, vin mousseux)	3,50 €
Foie gras poêlé, magret et asperges	8,50 €	Riz au chorizo		kir breton (cidre, cassis)	2,20 €
Assiette de fruits de mer	7,50 €	Gratin d'épinard		kir normand (cidre, cassis, calvados)	3,00 €
Saumon sauce oseille (80 g)	6,00 €	Pommes de terre farcies		kir pétillant (vin mousseux)	2,50 €
Cassiolette de st jacques	6,50 €	Pommes cuites		kir royal ou coupe de champagne	4,50 €
Huitres chaudes	7,00 €	Purée de céleri		Vins et boissons	
Feuilletés de ris de veau	6,50 €	Frites		(prévoir environ 1 bouteille pour 6)	
Dos de cabillaud aux poireaux (80 g)	7,50 €	Carottes Vichy		Muscadet (blanc)	9,40 €
Moules farcies trois façons	7,00 €	Tomates provençales		Muscadet Sèvres et Maine (blanc)	10,60 €
Plats de viande *		**Sauces		Sauvignon (blanc)	12,40 €
Pintade au cidre	12,00 €	Camembert <input type="radio"/>	Normande <input type="radio"/>	Côtes du Rhone (rouge)	9,40 €
Entrecôte **	16,50 €	Figue <input type="radio"/>	Miel-Pomme <input type="radio"/>	Côtes du Rhone Village(rouge)	16,30 €
Magret de canard **	13,50 €	Fromage		Bordeaux (rouge)	13,70 €
Tournedos de bœuf **	14,50 €	Assiette 1 fromage + salade	2,50 €	Médoc (rouge)	18,00 €
Tournedos de canard **	14,50 €	Assiette 3 fromages + salade	3,80 €	Saumur Champigny (rouge)	16,80 €
Faux filet roti **	12,50 €	Desserts		Côtes de Bordeaux Blaye (rouge)	17,20 €
Gigot d'agneau	13,00 €	Tartes aux fruits	3,80 €	Lussac Saint Emilion (rouge)	18,90 €
Coq au vin	12,50 €	Pâtisseries	4,80 €	Côtes de Bordeaux "Rouzerol" (rouge)	18,60 €
Canard a l'orange	13,50 €	Omelette norvégienne	4,00 €	Cabernet d'Anjou (rosé)	11,60 €
Plats de poisson *		Profiterolles glace caramel beurre salé	4,80 €	Rosé Loire (rosé)	9,40 €
Roti de poisson farci	12,50 €	Café gourmand (3 miniardises + café)	4,50 €	Côtes de Provence (rosé)	12,80 €
Paupiette de poisson	12,50 €	Autres		Eau gazeuse 1 l	3,50 €
Filet de sole au pesto	13,50 €	Menu enfant	7,00 €	Vin mousseux (la bouteille)	17,20 €
Lotte au curry	14,00 €	Sorbet + calvados	3,50 €	Champagne (la bouteille)	28,00 €
Brochette de gambas et saint jacques	15,00 €	Toasts chaud ou froid	2,20 €	Café	1,20 €
Filet de Sandre à l'oseille	14,50 €	Amuses bouches chauds ou froid	4,00 €	Thé, infusion	2,00 €

