

Menus pour banquets

MENU A' 42,50 EUR

1. L'éventail de melon, Mesclun de salade et jambon de Parme

Ou

Les spaghettis fait maison aux scampis et basilic

Ou

Le duo de saumon fumé et crevettes roses en cocktail

Ou

Les gambas rôties et flambées sur risotto à la Milanaise

2. Les mignons de bœuf aux trois sauces

Ou

Les filets de dorade royale en papillote

Ou

Le rôti de veau Prince Orloff

Ou

La bouchée à la reine garnie

3. Les garnitures :

Demi-tomate à la provençale, Ratatouille, Chicon braisé et Gratin dauphinois

4. Le parfait glacé au Grand Marnier

MENU A' 47,50 EUR

1. Le plateau de hors d'œuvres mixtes italiens

Jambon de Parme et melon, Mozzarella et tomate, Cocktail de crevettes, Légumes marinés (Artichauts, Aubergines, Courgettes, Champignons, Poivrons, Tomates séchées)

2. La trilogie d'agnolottis Gulliver

3. Le sorbet Citron au Champagne

4. Le rôti de veau et son jus

5. Les garnitures :

Demi-tomate à la provençale, Ratatouille, Chicon braisé et Gratin dauphinois

6. Le tiramisu

MENU A' 51,50 EUR

1. Le consommé Célestine et ravioles d'artichauts
Ou
Les tortellinis (fait maison) in brodo
2. La terrine de foie gras maison au porto blanc
Ou
Le carpaccio de saumon à l'orange et baies roses
Ou
La trilogie d'agnolottis Gulliver
3. Le trou normand
4. Le filet de bœuf aux champignons des bois
Ou
Les coquilles Saint Jacques lutée et sa julienne de légumes
Ou
Le magret de canard au Grand Marnier
5. Les garnitures :
Demi-tomate à la provençale, Ratatouille, Chicon braisé et Gratin dauphinois
6. Le nougat glacé aux fruits confits

MENU A' 58,50 EUR

1. La trilogie gourmande
Foie gras, Saumon fumé et Mesclun de salade, Carpaccio de magret de canard fumé
2. Les filets de bar rôti sur peau, tapenade et crème d'aneth
3. Le trou normand
4. Le tournedos de bœuf aux trois sauces
Ou
Le magret de canette au Grand Marnier
Ou
Les mignons de veau à la forestière
5. Les garnitures :
Demi-tomate à la provençale, Ratatouille, Chicon braisé et Gratin dauphinois
6. La symphonie de desserts Gulliver

MENU A' 62,00 EUR

1. La tranche de foie gras maison au Sauternes
2. Le nid de tagliolins au ½ homard décortiqué, jus de crustacés
3. Le trou normand
4. Le filet de bœuf Wellington, jus aux truffes
Ou
Les mignons de veau à la forestière
Ou
Le sandre en feuilletage, mousseline de saumon et beurre blanc
5. Les garnitures :
Demi-tomate à la provençale, Ratatouille, Chicon braisé et Gratin dauphinois
6. La symphonie de desserts Gulliver

Plateau de fromages supplément de 8,50 EUR par personne
Amuses bouches chaud ou froid 1,90 EUR la pièce

Ces menus ne sont que des propositions que nous savons modifier suivant vos désirs. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.