

Menu Groupes Boissons comprises à 44.00 € TTC par personne

1^{er} Entrée

Salade Bartholdi (Saumon fumé, écrevisses, petits légumes, salade verte, citron)

Ou

Assiette des Remparts (tranche de foie gras, brioche toastée, Chutney de figues, salade de gésiers de canard confits)

Ou

Petite Assiette Comtoise (Eventail de Saucisse de Montbéliard, sauce Moutardée, Comté et ses crudités)

2^{ème} Entrée

Soufflé de Saumon sauce au Riesling

Ou

Feuilleté Franc-Comtois (Feuilleté, dés de Saucisse de Montbéliard et Morteau et Jambon fumé, Champignons, crème)

Ou

Croûte aux Champignons et Morilles

Plat

Noix de Veau Braisé, sauce au Foie gras et sa garniture

Ou

Magret de Canard aux Epices douces et sa garniture

Ou

Matelote de Sole et saumon aux petits Légumes

Dessert

Nougat Glacé sur sa Poêlée de fruits rouges et son biscuit sablé

ou

Praliné Croquant sur son lit de crème Anglaise et son Macaron

ou

Assiette Gourmande (assortiment de 3 desserts)

ou

Dessert suivant événement (Pièce montée en choux, Gâteau d'anniversaire.....) **Sup. 3.00€/pers.**

Boissons comprises : Bouteille de Vin Rouge et Vin Blanc, Eaux minérales et café.

Pour compléter ce menu vous pouvez choisir : Une assiette d'assortiment de fromages de Pays pour un supplément de 3.50€ TTC par personne

Nous vous remercions de bien vouloir faire un choix de menu identique pour tous les participants.