

Menu Groupe Boissons comprises à 28.00 € TTC par personne

Soufflé de Saumon sauce aux Riesling et son petit feuilleté

ou

Verrine de Poulet Mariné, petits légumes croquants et mayonnaise au Pesto

ou

Salade Vauban (Salade verte, Jambon de Pays fumé du Haut Doubs, Dés de Comté, noix, tomate cerise)



Suprême de Pintade au Vin du Jura et sa garniture

ou

Filet Mignon de Porc Sauce foie gras, et sa garniture

ou

Matelote aux 2 Poissons aux petits légumes et sa garniture



Tarte du Lion

(Fond de tarte sablé, Crème d'amande, Griottes, Pomme à la Cannelle, Amandes grillées, Caramel beurre salé)

ou

Nougat Glacé et sa poêlée de fruits Rouges et son biscuit sablé

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.