



Menu Groupes Boissons comprises 35.00 € TTC par personne

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

ou

Croûte aux Champignons et Morilles

ou

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



Magret de Canard « Confit dans son jus aux épices douces » et sa garniture

ou

Matelote de Saumon et Sole aux Petits Légumes

ou

Marmite de Noix de veau braisé, sauce Foie gras et sa garniture



Feuillantine au Chocolat sur son lit de crème Anglaise à la noix de Coco

ou

Assiette Gourmande (assortiment de 3 desserts)

ou

Parfait glacé aux fruits rouges et liqueur de Griotte, et son Macaron

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.