

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

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

2ème Entrée

Soufflé de Saumon sauce au Riesling

Ou

Tarte Comtoise et sa petite salade (Saucisse de Morteau, pomme de terre, Morbier, crème)

Ou

Croûte aux Champignons et Morilles

Plat

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

Ou

Suprême de Pintade au Vin du Jura et sa garniture

Ou

Matelote de Sole et saumon aux petits Légumes

Dessert

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

ou

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

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.