

Menu Groupes Boissons comprises à 46.00 € TTC par personne

Buffet d'entrées

Salade folle aux écrevisses, Salade du Haut Doubs, salade printanière
Terrine de foie gras, Rosace de jambon cru, Pâté en croustille
Terrine de coquille St Jacques, méli-mélo de saumon fumé
Carpaccio de bœuf au basilic

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 4.00€ TTC par personne

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