

Menu Groupes Boissons Comprises
à 24.00€ TTC par personne

Pour une meilleure qualité de service, nous vous remercions de bien vouloir faire un choix de menu identique pour tous les participants, (1 entrée, 1 plat, 1 dessert) mais nous pouvons nous adapter aux personnes allergiques et aux régimes alimentaires spéciaux...



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

Ou

Terrine de Volaille en gelée au vin d'Arbois et ses petites crudités

Ou

Quiche à la truite fumée et sa petite salade Verte



Filet de Poulet braisé sauce au Comté et sa Garniture

ou

Saucisse de Montbéliard au four, sauce fine à la graine de Moutarde et sa garniture

ou

Cassolette de Filet de Colin aux épices douces et petits Légumes et sa Garniture



Tarte aux Myrtilles

ou

Vacherin Glacé et son coulis de fruits rouges

ou

Moelleux au Chocolat et son coulis de Griottes

ou

Dessert suivant événement (Pièce montée en choux, Gâteau d'anniversaire.....) **Sup. 3.50€/pers.**

Boissons comprises : Carafe de Vin Rouge et Vin Blanc, eau minérale 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