



Menu Groupe Boissons comprises **à 29.00 € 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...



Soufflé aux 2 Saumons sauce aux Riesling et son petit feuilleté

ou

Croûte aux Champignons et Saucisse de Morteau

ou

Salade de la Citadelle (Salade verte, dès de Comté, chèvre, julienne de Jambon cru, tomate cerise)



Suprême de Poulet Jaune Rôti au Vin du Jura et sa garniture

ou

Filet Mignon de Porc Sauce foie gras, et sa garniture

ou

Dos de Cabillaud, concassée de tomate au Basilic et sa garniture



Feuillantine au Chocolat sur son lit de crème anglaise à la noix de coco

ou

Chaud-Froid de Pomme à la Cannelle, Glace Spéculos et petit sablé

ou

Assiette Gourmande (assortiment de 3 desserts)

ou

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