



## **Menu Groupes Boissons comprises** **à 36.00 € 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 Bartholdi (Saumon fumé, Crevettes en persillade, petits légumes, salade verte, citron)

ou

Croûte aux Champignons et Morilles

ou

Assiette des Remparts (Foie gras, brioche toastée, Chutney de figues, petite salade)



Suprême de Pintade au Vin Jaune et sa garniture

ou

Pave de Saumon Rôti, petite sauce Crémée au Curry

ou

Pièce de Noix de veau braisé, sauce Foie Gras et sa garniture



Cœur Fondant au Chocolat, Sorbet Framboise sur son lit de crème Anglaise

ou

Assiette Gourmande (assortiment de 3 desserts)

ou

Douceur Mangue Passion et sa poêlée de fruits Rouges

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**