

Menu Groupes Boissons comprises
à 43.00 € 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...



1^{er} Entrée

Salade Bartholdi (Saumon fumé, Crevettes en persillade, petits légumes, salade verte, citron)

Ou

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

Ou

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

2ème Entrée

Soufflé aux 2 Saumons sauce aux Riesling et son petit feuilleté

Ou

Quiche à la truite fumée et sa petite salade Verte

Ou

Croûte aux Champignons et Morilles

Plat

Suprême de Pintade au Vin Jaune et sa garniture

ou

Filet Mignon de Porc, Sauce Forestière, et sa garniture

ou

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

Dessert

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