

Menu Groupes Boissons comprises
à 46.00 € 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 plat, 1 dessert) mais nous pouvons nous adapter aux personnes allergiques et aux régimes alimentaires spéciaux...

Buffet d'entrées froides et chaudes

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