



## NOTRE SELECTION PRINTEMPS ETE 2018

### *Les menus*

Nous vous remercions de choisir le même menu pour tous les convives. Vous pouvez nous communiquer les allergies et régimes alimentaires de vos invités. Les tarifs indiqués sont nets, service compris

#### *Menu Plaisir*

Tartare d'asperges vertes au Yuzu et herbes fraîches, œuf de poule « parfait » et croustille de pain



Dos de cabillaud en croute « verte », mousseline de courgettes, petits légumes croquants et sauce gingembre

ou

Cœur de quasi de veau rôti au sautoir, pressée de pommes de terre aux olives Taggiashe,

Confit d'échalotes et jus tranché



Entremets praliné dans l'esprit d'un Paris-Brest, glace bulgare

**65,00 Euros par personne**

#### *Menu Délice*

Carpaccio de Saint Jacques et pétales de légumes, condiment gingembre citronnelle et salade d'herbes



Bar de ligne rôti au beurre demi-sel, mini poireaux et coquillages, écume marinière



Canette de la Dombes rôtie sur peau, céleri, churros de pommes de terre à l'huile de truffes, jus court



Palet framboise, mousse cheese cake et sorbet framboise

**80,00 Euros par personne**

#### *Menu Volupté*

Royale de foie gras en gelée de framboises, pop-corn et petite brioche



Langoustines rôties, confit de légumes à l'huile d'olive citron et émulsion coriandre



Aiguillettes de Saint-Pierre, frégola sarda à la pancetta et cébettes, beurre monté aux algues



Pigeon Miéral rôti sur le coffre, étuvée de pak choy au shiitaké, cuisses confites et jus truffé



Finger abricot et miel de pays, sorbet au thym

**105,00 Euros par personne**



## Dessert

Le dessert du menu peut être remplacé par un gros gâteau, avec l'inscription de votre choix. Si vous souhaitez le rajouter en plus du dessert du menu, la part est à **10.00 Euros**

- ]] Le Tout Chocolat
- ]] Vacherin glacé vanille framboise
- ]] Fraisier
- ]] Framboisier

## Pièce montée – Croquembouche

Le dessert du menu peut être remplacé par une pièce montée (minimum de 20 personnes) avec l'inscription de votre choix pour un supplément de **6.00 Euros par personne**. Si vous souhaitez la rajouter en plus du dessert du menu, **la part est à 10.00 Euros**. Nous comptons 3 choux par personne. Vous pouvez choisir parmi les parfums suivants :

- ]] Chocolat
- ]] Vanille
- ]] Café

## Les apéritifs

### Classique sans canapés

- ]] Bulle de Mucelle, jus de fruits, eaux plates et gazeuses  
1/2 heure : **12.50 Euros par personne**  
1 heure : **18.00 Euros par personne**
- ]] Vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux plates et gazeuses  
1/2 heure : **14.50 Euros par personne**  
1 heure : **19.00 Euros par personne**
- ]] Classique : Martini blanc et rouge, Porto, Aperol Spritz, Whisky, sodas et jus de fruits, bières, eaux  
1/2 heure : **20.00 Euros par personne**  
1 heure : **25.00 Euros par personne**

### Canapés

- ]] 3 canapés : **6.00 Euros par personne**
- ]] 5 canapés : **10.00 Euros par personne**

### Champagne avec canapés

- ]] Champagne, jus de fruits, eaux plates et gazeuses, 3 canapés par personne  
1/2 heure : **28.00 Euros par personne**
- ]] Champagne, jus de fruits, eaux plates et gazeuses, 5 canapés par personne  
1 heure : **38.00 Euros par personne**



## *Les forfaits boissons*

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>II</b> <b>Forfait vin AOC France</b><br>Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café | <b>30.00 Euros par personne</b> |
| <b>II</b> <b>Forfait vin sélection</b><br>Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café  | <b>37.00 Euros par personne</b> |
| <b>II</b> <b>Forfait vin prestige</b><br>Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café   | <b>44.00 Euros par personne</b> |

Vous pouvez également sélectionner des références de notre carte des vins que notre Chef Sommelier sera ravi de vous présenter