

Menu à 19€ :
une entrée, un plat, fromage et dessert
sans les boissons

Année 2016

LES ENTRÉES

Salade de chèvre chaud
Assiette de Jambon Cru et Rosette
Pâté Bourbonnais (Gâteau de Pomme de terre en feuilleté)
Tartine de tomate et mozzarella au four
Saucisson brioché, sauce au vin
Salade la fontaine (une tranche de jambon cru + feuilleté au chèvre+salade)
Salade campagnarde (lardons, oeuf poché, croutons)
Quiche Lorraine ou Tarte chaude (tomates, oignons, poireaux, courgettes..)
Feuilleté Jambon maison (Fromage béchamel) salade

LES PLATS (avec plusieurs choix de garnitures)

Filet de lieu , sauce acidulée
Sauté de Dinde aux Cèpes
Roti de porc, sauce financière
Brochette de Volaille, sauce tartare
Boeuf bourguignon
Sauté de Porc aux pruneaux (ou sauce forestière)
Poulet à la crème (ou sauce basquaise)

Assiette de 3 fromages affinés
Fromage blanc à la crème de ferme

LES DESSERTS

Mousse au Chocolat
Ile Flottante
Salade de Fruits
Tarte à l'orange ou au citron
Gâteau au chocolat, crème anglaise
Bavarois aux fruits rouges ou fruits exotiques
Tarte de saison
Cassolette de flan au coulis de fruits rouges

La même entrée et le ou les mêmes plats
Pour tous les convives à commander à l'avance

Menu à 23 € : une entrée, un plat, fromage et dessert

ou

Menu à 29 € : une entrée, poisson et viande, Fromage et dessert

année 2016

Hors d'œuvre chauds et froids

Rissoles d'Époisses et Chèvre sur lit de salade
La Douzaine d'Escargots au beurre persillé (jusqu'à 15 pers)
Terrine de Poisson Maison, Verrine de sauce Cocktail (Min 12 pers)
Feuilleté d'Escargots à la crème d'ail
Ballotin de Lapin en gelée d'Estragon
Oeufs en Meurette façon "Grand-Mère"
Saumon Gravelax, asperges vertes, Mousse au citron
Pâté en croute Maison à la Volaille et herbes

Les Poissons

Cocotte de Dos de Colin de Pain d'Épices (ou cuit meunière)
Cuisses de Grenouilles à la Provençale
Filet de Loup sauce hollandaise
Gratiné de Cabillaud aux fruits de mer

Viandes et volailles

Suprême de Volaille à la crème de ciboulette
Noix de veau rôtie, sauce forestière
Entrecôte (jusqu'à 15 personnes)
Filet Mignon de Porc, sauce Moutarde à l'ancienne ou autre choix
Magret de Canard au miel et Vinaigre de framboise Ecrasée de Patate douce

Chariot de fromage affinés
Fromage blanc à la crème de ferme

Desserts....

Crème Brulée parfumée à la fleur d'oranger
Mousse au Chocolat
Crumble Pomme et Poires
Gâteau d'Anniversaire (framboisier, croustillant au chocolat...)
Assortiment de trois desserts
Glaces et sorbets

La même entrée et le ou les mêmes plats
Pour tous les convives à commander à l'avance

Menu à 28 € : une entrée, un plat, fromage et dessert

Menu à 34,50 € : une entrée, poisson et viande, fromage et dessert

Année 2016

Hors d'œuvre chauds et froids

*Feuilleté de Ris de Veau braisé à la crème et Champignons
Salade Périgourdine sup 3,80(foie gras + magrets de canard fumés)
Cassolette aux fruits de mer et pétoncles à l'aneth (ou en feuilleté)
Terrine de Chèvre frais aux Poivrons, Coulis de Tomate
Ravioles d'Ecrevisses, pointes d'Asperges et Queues d'Ecrevisses
Pressé de Foie gras au sel de gamay (sup de 3.80 euros)
Sphère d'Escargots en persillade, Emulsion de Pomme de terre, Tuile au Parmesan*

Les trésors de la mer

*Filet de Daurade Rôtie, Vermicelles Brunis et Petits Légumes
Filet de Sandre rôti, raviole (ou sauce à l'oseille)
Pavé de Saumon en croute de cacahuètes, coulis de fèves et amandes*

Viandes et volailles

*Souris d'agneau rôti au jus de thym
Filet de Bœuf, (différents choix de sauces...) gaufre de parmesan
Tournedos de Canard
Quasi de Veau poêlé, sauce au madère, capuccino de petits pois
Suprême de Pintade aux Girolles, Sauce Crémée
Selle d'Agneau rôtie, Panisses*

Chariot de fromages affinés

Fromage blanc à la crème de ferme

Desserts

*Duo de Profiteroles Chocolat Blanc et Noir
Nougat Glacé Maison, coulis de fruits rouges
Gâteau d'anniversaire (framboisier, croustillant...)
Vacherin Glacé Vanille fruits rouges
Assiette gourmande (assortiments de 4 desserts)
Tarte Tatin aux Pommes caramélisées, Glace vanille
Pièce montée (sup de 2,50 euros par pers)*

*La même entrée et le ou les mêmes plats
Pour tous les convives à commander à l'avance*

FORFAIT BOISSONS POUR LES BANQUETS

Forfait 1 : 4 euros/pers

Blanc cassis ou pêche
¼ de Vin de table

Forfait 2 : 5,50/pers

Blanc cassis ou pêche,
¼ de Macon Blanc ou ¼ Cote du Rhône

Forfait 3 : 8/pers

Blanc cassis ou pêche,
Bouteille de Viré Clessé (1 pour 5 pers)
Bouteille de Pinot Noir (1 pour 5 pers)

Forfait 4 : 10/pers

Blanc cassis ou pêche,
Bouteille de Saint Véran (1 pour 5 pers)
Bouteille de Givry Domaine Ragot (1 pour 5 pers)

Forfait 5 : 12.50/pers

Blanc cassis ou pêche,
Bouteille de Rully blanc Domaine Brintet (1 pour 5 pers)
Bouteille de Santenay rouge Domaine Girardin (1 pour 5 pers)

Possibilité de prendre d'autres apéritifs à la place du blanc cassis :

+ 1.50 pour le kir Aligoté

+ 4.00 pour le cocktail maison ou kir royal au crémant

+1 euro par forfait pour le café ou thé