

N° de réservation : Nombre de couverts :

Date : Heure de service :

Votre choix (doit être unique pour tous les convives) :

Entrées

- Crèmeux de potiron en fin velouté, crosnes sautés
- Terrine de veau et foie de canard, chutney de carottes au cumin
- Brick de chèvre et poire, coulis d'avocat
- Compotée de panais, Saint-Jacques, câpres, noisettes, coriandre
- Œuf cocotte, smoothie au lait de coco, céréales
- Piazaletta au jambon de pays, salade verte, ricotta

Plats

- Pavé de lieu fumé au beurre blanc, chou vert mitonné et pleurottes
- Suprême de pintade à la clémentine, pommes de terre écrasées
- Pavé de saumon rôti, poêlée végétale de saison
- Confit de canard, jus vigneron, gâteau de blé aux raisins
- Dos de cabillaud, sauce cressonnette, gratin de céleri rave
- Pavé de veau, jus court, gnocchis au parmesan

Desserts

- Douceur de mangue, crumble speculoos
- Opéra finger, coulis chocolat à l'orange
- Coulant au chocolat, cœur tendre au caramel
- Riz au lait à la praline « tradition »
- Le café « Gourmand »

Vin du Francilien

Château de Jonquières (Corbière AOP rouge)

Réserve de la Saurine (Côtes du Rhône blanc)

Nombre de convives avec des contraintes alimentaires :

Sans Gluten* : Végétarien : Sans porc :

*Aucune allergie prise en compte, à l'exception de l'allergie au Gluten. Cependant l'absence de trace ne peut être garantie.

MENU SERVI DE JANVIER À AVRIL 2019

À NOTER :

Durée du service :

Durée minimum : **1h15**

(1h15 pour un repas composé de 3 plats.

Ajouter 15 mn si le fromage est servi.)

Durée maximum : **1h30**

> Repas en dehors des horaires d'ouverture du restaurant pour le déjeuner ou le dîner : forfait de 100€ de supplément.

Horaires d'ouverture : 12h00-14h00 et 19h00-20h30.

> Dépassement du temps service : 50€ de supplément par serveur (1 serveur pour 30 personnes) et par heure entamée. Le début du service correspond à l'heure mentionnée sur la fiche de réservation.

Si vous souhaitez déguster un vin de qualité supérieure :

Vins blancs :

Côtes de Gascogne Pigmentum (+2,70 €/pers. TTC)

Bordeaux blanc de Carmasac (+3,00 €/pers. TTC)

Vins rouges :

Lussac Saint Emilion Château La Fleur Terrien (+2,50 €/pers. TTC)

Minervois Estibal Domaine L'Ostal Caszes (+3,00 €/pers. TTC)

Supplément fromage

Le fromage est uniquement en supplément, à la réservation et pour l'ensemble du groupe (2,40 €/pers TTC).

Je déclare avoir pris connaissance des conditions générales de réservation et de vente, et notamment l'article 4B : « le nombre de couverts devra être confirmé au plus tard 72 heures (jours ouvrés) avant la date de la manifestation (Le menu pourra être différent en cas d'ajout). Ce nombre sera retenu comme base de facturation, il est toléré une marge d'annulation de 1 pour 20.»

Fait le :

Nom :

Signature :