

## OFFRE pour repas de groupe à composer

(minimum 15 convives adultes- location salle (petite salle cucina ou Lion d'Or incluse\*))

<b>Apéritif</b> (gâteaux « apéritif », olives vertes préparées maison )	Prix TC
Kir vin blanc	3.50
Kir pétillant	4.20
Kir royal	6.00
Punch maison	4.80
Sangria maison	4.80

<b>Entrées</b>	Prix TC
Tartare de saumon et d'avocat au zest citron vert de sa crème fouettée	8.20
Gourmandise de foie gras accompagnée de sa tranche de jambon séché maison et de sa confiture d'oignon maison	8.30
Saumon fumé et sa crème à la ciboulette	6.60
Saumon mariné maison à l'aneth, citron et huile d'olive	6.50
Croquant campagnard (pain moulé garni d'une salade tiède de gésiers canard, lardons, tomates confites)	6.80
Cassolette de fruits de mer	9.10
Brochette duo noix de saint jacques et gambas flambées à l'Armagnac	9.30

<b>Plat</b>	Prix TC
Brochette de filet mignon et son gratin dauphinois ou flan de légumes	11.70
Filet de magret de canard à l'orange confite maison et son gratin de pommes de terre ou feuilleté de légumes, ou flan de légumes	Selon cours
Rôti de veau farci aux pruneaux ou aux raisins et son feuilleté de légumes ou gratin de pommes de terre ou flan de légumes	11.40
Rôti de porc farci aux pruneaux ou aux raisins et son gratin dauphinois	9.10
Dos de Cabillaud au beurre blanc sur courgette ronde farcie de petits légumes	Selon cours
Filet de poisson du moment roulé aux petits légumes avec riz crémeux	Selon cours
Pavé de saumon sur lit de légumes	11.60
Saint jacques et crevettes poêlées avec riz crémeux et beurre façon maître d'hôtel	18.80

<b>Dessert</b>	Prix TC
Mousse de caramel sur son lit croquant au beurre salé	4.60
Framboisine sur génoise	4.60
Tiramisu au fruits rouges	4.80
Tiramisu au café et marsala	4.80
Rouge et noir : ganache chocolat et coulis de fruits rouges	4.80
Marquise au chocolat et sa crème anglaise	4.50
<b>Café - Thé</b>	<b>1.10</b>

### Options :

- Droit de bouchon si fourniture du vin : 5 € par bouteille
- Assiette de 3 fromages : + 5.50 €

### Menu enfant : 9 euros (moins de 12 ans)

Plat : nuggets, jambon ou mini steak haché frites ou pâtes

Dessert : mousse chocolat ou coupe de glace (2 petites boules au choix).

Carafe eau – jus d'orange et/ou coca

*Le nombre de convives devient définitif 10 jours avant la date du repas, passé ce délai le devis global ne pourra pas être revu à la baisse.*

*\* Location de la salle incluse : 12h00 – 15h00 pour un déjeuner ou 19h30-22h30 pour un dîner (Facturation 40 € l'heure supplémentaire « engagée » de location de la salle).*