

MENU CHATEAU hiver 2018



Servi dans le cadre du forfait séminaire Prestige

Temps de service : 1 heure 30

(Pour un déjeuner plus rapide, nous vous proposons de supprimer le fromage, moins-value de : 3,00 €)
(sous réserve de modification)

Une entrée au choix à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :

Millefeuille d'artichaut et foie gras de canard

Emincé d'avocat, Sucrine et Chair de Crabe

Salade de Fèves et pois gourmands

Un plat chaud au choix à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :

Poissons

Risotto crémeux aux gambas, poêlées de fèves et girolles

Viandes

Pavé de Quasi de Veau, Jus corsé à la tapenade, Bohémienne de Légumes

Assiette de fromages secs

Un dessert à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :

Ananas caramélisé, sauce Piña Colada, Baba Bouchon

Assiette gourmande

BOISSONS :

St Joseph (1 bouteille pour 4 personnes)

Eaux minérales

Café

Nous servirons à tous les convives le même menu

Hors forfait séminaire, le menu Château est au tarif H.T. / personne de 68,00 € (soit 75,20 € TTC)