

# Événements SUR MESURE

## Menus

à partir de 08 personnes

tarif/personne

### Plaisir

sans dessert 23,00 €  
avec dessert 26,00 €

Finger de crabe et homard, zeste de citron vert,  
gelée de betterave  
Feuilleté de sésame pavot

Poitrine de volaille fermière farcie aux cèpes,  
sauce légère aux cèpes  
Écrasé de pommes de terre

#### Opéra sur crème anglaise

Crème au beurre café, ganache, biscuit joconde

### Émotion

sans dessert 27,00 €  
avec dessert 31,00 €

Noix de Saint-Jacques de pêche française,  
petit jus de coquillages relevé au Château-Chalon

Mosaïque de filet mignon de porc au zeste d'agrumes et herbes fraîches,  
petit jus corsé à la sauge  
Gratin comtois servi dans sa boîte

#### Plaisir Sucré

Dacquoise noisette, praliné feuilleté, ganache chocolat au lait,  
chantilly au chocolat au lait

### Saveurs

sans dessert 31,00 €  
avec dessert 35,00 €

Foie gras de canard maison compotée de datte au Macvin

Tournedos de bœuf sauce aux morilles  
Mille-feuille de pommes de terre au romarin

#### Le Citron

Ganache montée au citron et yuzu, marmelade de citron et marjolaine,  
sablé noisette et citron

02

# Innovation CONVIVALITÉ

## Buffets

à partir de 20 personnes

tarif/personne

### Convivial

19,90 €

Assortiment de crudités  
Salade coleslaw, tartare de tomates, salade piémontaise, taboulé

Charcuteries  
Terrine de lapin,  
le jambon cru de montagne fumé au tuyé, méli-mélo melon pastèque  
Condiments : moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

Viandes froides  
Rôti de dinde braisé et rosbif froid au parfum de romarin

Fromages : Comté, Morbier, salade verte  
Desserts : Mousse au chocolat, tarte aux fruits  
Pain

### Tentation

24,10 €

Assortiment de crudités  
Salade oasis, salade coleslaw, tartare de légumes,  
salade piémontaise, taboulé

Charcuteries  
Terrine de canard,  
le jambon cru de montagne fumé au tuyé, méli-mélo melon pastèque  
Condiments : moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

Assortiment de hors-d'oeuvre  
Terrine de légumes et son coulis de tomate au basilic,  
terrine de lotte et saumon, mayonnaise aux herbes

Viandes froides  
Rosbif et gigot d'agneau au parfum de romarin

Fromages : Comté, Morbier, Saint-Point, salade verte  
Desserts : mousse au chocolat, île flottante, tarte aux fruits  
Pain