

02

ÉVÈNEMENTS SUR MESURE

Menus

à partir de 08 personnes

Plaisir

Croûte forestière aux gris de sapin

Poitrine de volaille fermière cuite à basse température,
sauce légère au Vin Jaune
Gratin dauphinois

Entremet Mousse Trois Chocolats

Biscuit dacquois noisette, praliné feuilleté, mousse lactée 38,2%,
mousse chocolat blanc satin, mousse chocolat extra bitter Guayaquil 64%

Émotion

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

Pavé de veau de lait du Limousin cuite à juste température,
petit jus corsé au romarin
Flan de courgette à l'estragon

Plaisir Sucré

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

Saveurs

Foie gras de canard maison, compotée de datte au Macvin

Suprême de pintade aux morilles
Mousseline de céleri

Le Citron

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

tarif/personne

sans dessert 25,00 €
avec dessert 29,00 €

sans dessert 32,00 €
avec dessert 36,00 €

sans dessert 33,00 €
avec dessert 37,00 €

INNOVATION CONVIVALITÉ

Buffets

à partir de 20 personnes

Convivial

20,50 €

Assortiment de crudités
Salade coleslaw, salade de betteraves rouges noix et *Granny Smith*,
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

24,90 €

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'œuvre
Terrine de légumes et son coulis de tomate au basilic,
terrine de lotte et saumon, mayonnaise aux herbes

Viandes froides
Rosbif et rôti de veau au parfum de romarin

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