

DEVIS

Client :

Date du repas :

Lieu du repas : *au restaurant*

Nombre :

Ce prix comprend :

Le pain (en corbeille), l'eau, le vin Gaillac Bouché rouge et rosé, le service, le café

Option 2eme entrée = 4€

Lotte à l'Américaine ou ballotine de cabillaud ou Poêlée de St Jacques ou Filet de St Pierre ou filet de saumon ...

Je reste à votre disposition pour de plus amples renseignements,

Cordialement,

Mélisande

Menu 30€

Apéritif (kir ou marquise ou punch) + crackers + olives marinées

Ardoise de Charcuterie

Ou

Salade de saison

Ou

Cassolette de gésiers de canard confits & ses dés de pommes poêlée accompagné d'un nid de salade

Ou

Aumônière de Cabécou pommes granit Smith et miel sur son lit de mesclun

Onglet de bœuf Grillé

Ou

1/2 magret de canard

Ou

Dos de cabillaud et Chorizo

Farandole de Fromages

Poirier Ou Bavarois framboise

Ou Forêt noire Ou Profiteroles au chocolat

Ou Omelette Norvégienne Ou Vacherin Framboise

ou mousse au chocolat ou panna cotta fruits

rouges ou tiramisu ou entremet chocolat

Merci de faire un choix unique pour tous les convives

Menu à 35€

Apéritif (kir ou marquise ou punch) + crackers + olives

Médailon de foie maison & son chutney aux figues

Ou

Salade Quercynoise (foie gras, tomates, gésiers d'oie, salade verte, magret fumé)

Ou

Poêlée de Gambas persillées

Souris d'agneau

Ou

L'incontournable entrecôte grillée 350g

Ou

Magret de canard entier

Farandole de fromages (4 variétés)

St Honoré ou gâteau double chocolat ou fraisier (selon saison) ou desserts du menu précédent

Merci de faire un choix unique pour tous les convives

Amuse bouches apéritives supplémentaires

<i>Petit roulé de rosette au Boursin</i>	+ 1€
<i>Assortiment de mini feuilletés (environ 3/pers)</i>	+ 1€
<i>Bruschettas tomate & mozzarella</i>	+ 0.50€
<i>Bruschettas jambon de pays & grattée de tomate</i>	+ 0.50€
<i>Brochette ananas & crevettes</i>	+ 1€
<i>Verrine de saumon aux 3 agrumes</i>	+ 1.5€
<i>Verrine guacamole maison & crevette</i>	+ 1€
<i>Verrine coulis poivron rouge au piment d'Espelette</i>	+ 1€
<i>Croustillant de chèvre pomme & miel</i>	+ 1.5€
<i>Verrine de thon & pêches</i>	+ 1€
<i>Navette d'endive au roquefort</i>	+ 0.50€
<i>Accra de morue</i>	+ 1€
<i>Cake au chorizo ou fromage</i>	+ 0.50€
<i>Pruneaux lardés</i>	+ 0.50€
<i>Sucette de foie gras au pain d'épice & sésame</i>	+ 2€
<i>Légumes crus & sauces</i>	+ 1€

