

MENUS DE BANQUETS pour le Dîner

Boisson non comprise

Tarifs accordés pour un choix unique et servi le soir pour un groupe de 15 personnes minimum dans une de nos salles au Restaurant de 19 H à 20 H 30

MENU à 18 € 90

Salade à l'œuf poché
Ou Salade aux Lardons
Ou Terrine de Foie de Volailles

Rôti de Porc aux Pruneaux
Ou Blanc de Poulet Moutarde à l'Orange
Ou Sauté de Dinde aux Baies de Genièvres

Salade Fromagère

Flan aux Pommes ou Abricots
Ou Glace Napolitaine

*Ce menu est servi sur nappage et serviettes papier
(Possibilité Tissus 1 € 70 en sus)*

MENU à 23 € 65

(19 € 95 Sans poisson)

Salade de Chèvre Frais au Sésame
Ou Salade Nordique (Saumon Fumé, Crevettes)
Ou Salade Paysanne (Lardons, PdT, Mini-Andouille de Guéméné)

Filet de Lieu Noir à l'Oseille
Ou Charlotte de Crustacé aux Légumes
Ou Coquille Gratinée au Crabe

Poulet à l'Angevine
Ou Longe de Porc à la Graine de Moutarde
Ou Suprême de Dindonneau à la Paysanne Angevine

Salade Fromagère

Tarte au Citron Meringuée
Génoise aux Fruits Crème anglaise
Ou Bavarois Ananas et son Coulis de Saison

MENU 26 € 25

(21 € 65 sans poisson)

Terrine de St Jacques aux Petits Légumes
Ou Saumon Fumé Crème d'Echalote
Ou Salade Landaise

Bouchée de Fruits de Mer à la Forestière
Ou Paupiette de Colin Sauce Crevettes
Ou Filet de Perche sur Fondue de Poireau

Emincé de Porc au Miel et à l'Ananas
Ou Filet de Dinde Farci aux Asperges Vertes
Ou Suprême de Pintade Rôtie au Porto

Salade Fromagère

Moelleux au Chocolat
Ou Marquise aux Pêches
Ou Bavarois Abricot en duo de Coulis

MENU à 30 € 75

(25 € 95 Sans poisson)

Salade Périgourdine
Ou Farandole de Gambas et son Omelette à la Bisque
Ou Médaillon de Foie Gras et Pain Spécial

Filet de Saumon Crème d'Echalote
Ou Brochette de Noix de St Jacques
Ou Filet de Lieu aux Tomates et aux Olives
Ou Filet de Sole tropicale aux Fines Herbes

Mignon de Porc au Fumet de Cointreau
Ou Emincé de Filet de Kangourou sauce Gibier
Ou Cuisse de Canard à l'Orange

Salade Fromagère

Omelette Norvégienne
Ou Chocolatine à la Poire (ou Fraisier en saison)
Ou Miroir au Cassis

MENUS DE BANQUETS pour le Dîner

Boisson non comprise

Tarifs accordés pour un choix unique et servi le soir pour un groupe de 15 personnes minimum dans une de nos salles au Restaurant de 19 H à 20 H 30

MENU 35 € 10

Terre & Mer

(Emincé de Filets de Caille, Foie Gras,
 Noix de St Jacques et Terrine de Crabe)

Ou Assiette de Fruits de Mer

(3 huîtres, 3 langoustines, 30g de crevettes,
 30g de bigorneaux)

Pavé de Bœuf Sauce Roquefort ou Sauce Poivre

Ou Tournedos à la Béarnaise

Ou Magret de Canard au Poivre Vert

Salade Fromagère

Le Perreyeur (Ananas, Chantilly)

Ou Tropicoco (Noix de Coco, Chocolat)

Ou Jamaïquain (Mousseline, Ananas, Framboises)

MENU 38 € 45

(34 sans poisson)

Feuilleté d'Escargots au Beurre d'Ail

Ou Croustillant de Pétoncles

Ou Aumônière de Saumon Fumé à l'œuf

Brochettes de Noix de St Jacques et Queue de Lotte

Ou Timbale de Sole tropicale aux Crevettes

Tranche de Gigot d'Agneau Grillée à la Moutarde

Ou Noix de Veau Farcie aux Epinards

Ou Filets de Caille aux Raisins et à l'Armagnac

Salade Fromagère

Entremets Passy-Framboise

Ou Chocorange et son Coulis de Menthe

Ou Délice au Cointreau

MENU 44 € 95

(40 € sans poisson)

Aumônière de Foie Gras aux Raisins et aux Poires

Ou Assiette Croisicaise

(4 Huîtres, 4 Langoustines, 50g Crevettes)

Ou Feuilleté de Lotte à la Bisque de Crustacés

Merlu au Beurre Blanc

Ou Filet de Sole tropicale à la Dieppoise

Ou Bar Portion aux Amandes

Noix de Veau aux Champignons des Bois

Ou Magret de Canard aux Figues et aux Abricots

Ou Gigot d'Agneau Rôti

Salade Fromagère

Montélimar

Ou Forêt Noire

Ou Golden Buisson (Caramel au Beurre, Pomme Calva)

MENU 51€ 35

(44€ 85 sans poisson)

Plateau de Fruits de Mer

(½ Crabe, 3 Huîtres, 3 Langoustines, 30g Crevettes)

ou Assiette d'Huîtres Chaudes au Foie Gras

ou Escalope de Foie Gras au Vinaigre de Framboise

Filet de Sandre à l'Angevine

Ou Turbo sauce Hollandaise

Ou Filet de Sabre au beurre blanc

Filet de Bœuf dans son jus

Ou Magret de Canard à l'Ecrevisse

Ou Grenadin de Veau Crème d'Asperges

Ou Filet d'Agneau au Basilic

Salade Fromagère

Charlotte Poire Chocolat

Ou Délice des Caraïbes

Ou Assiette Gourmande