

# MENUS de Groupes Repas du Midi

Minimum 15 personnes - Du lundi au vendredi, le midi.  
TARIFS ACCORDES POUR UN CHOIX UNIQUE

Boisson non comprise  
Service Compris

## Menu à 13 € 65

Assiette d'Hors d'œuvres  
ou Terrine de Foie de Volailles Maison  
ou Salade Mêlée aux Lardons et Tomates

Sauté de Dinde aux Baies de Genièvre  
ou Poulet Rôti aux Herbes Fines  
ou Braisé de Porc aux Pruneaux

Bavarois à l'Abricot et son coulis  
Ou Salade de Fruits

## Menu à 15 € 00

Salade de Saumon Fumé et Crevettes  
ou Mousson de Canard au Porto  
ou Salade de Gésiers Confits

Filet de Poulet à l'Orange  
ou Longe de Porc rôtie à la Graine de Moutarde  
ou Suprême de Dindonneau à la Paysanne angevine

Singapour (Biscuit à l'ananas, Crème Pâtissière)  
ou Glace Napolitaine (Vanille, Fraise, Chocolat)

Ces 2 Menus sont servis sur Nappage et serviettes Papier (Possibilité Tissu 1 € 40 en sus)

## Menu à 19 € 45

### Ou 27 € 30 POISSON + VIANDE

Médaille de Foie Gras Maison  
ou Salade Périgourdine  
ou Saumon fumé Crème d'échalote

Filet de Perche étuvé à l'estragon  
ou Saumon à l'oseille  
ou Magret de Canard à l'Anjou rouge  
ou Filet Mignon au Fumet de Cointreau  
ou Aiguillettes de Canard Poivre Vert

Mousseline Passion Framboise  
Ou Parfait de Nougat Glacé

## Suggestions :

Assiette de Fromage et Salade 2 € 00

Kir Spécial Buisson 2 € 00

¼ Rouge de Table Grolleau 2 € 10

Café 1 € 25

### Forfait Boisson à 6 € 90 avec un seul plat chaud :

Spécial Buisson (cocktail maison à base de mandarine)

Sauvignon (Vin de Pays du J.D.F.)

Anjou rouge A.C.

Coteaux du Layon A.C.

Café

Toutes autres propositions peuvent être étudiées  
Gratuité d'un chauffeur (un par car de 50 personnes)