

Le Dîner « Entre Amis »

avec mise à disposition de notre salle de réception ou dans une salle de votre choix

Les Boissons du client ou nos cocktails maison

Accompagnées de :

Les Feuilletés chauds Maison

4 pièces par personne

Les brochettes gourmandes

4 pièces par personne

Les Entrées

au choix

Terrine de Saint Jacques au vin de Montlouis
Timbale de légumes aux écrevisses, coulis de tomates
Mousseron de canard et sa brioche, petite salade au vinaigre balsamique
Chiffonnade de gésiers et foies confits flambés au cognac, salade frisée et raisin blanc

Les Plats

au choix

Duo de saumon et perche au beurre blanc, pommes à l'anglaise
Cuisse de canette à l'estragon, gratin Sarladais
Suprême de Pintade, sauce à l'orange, légumes tournés
Rôti de Biche, sauce grand veneur, fricassée de champignons et pommes paillason
Rôti de Bœuf en brioche, fagot de haricots verts et tomate confite

Trou Tourangeau ou Normand

Sorbet poire ou pomme verte ou mandarine – (suppl. alcool du client)

Les Fromages

Duo des fromages de France sur assiette, Petite salade à l'huile d'olive

Les Desserts

au choix

Fraisier, Poirier et son coulis de fruits rouges
Fondant de chocolat, crème légère au café
Blanc-manger au coulis de fruits rouges et menthe fraîche
Colombine pommes et poires caramel
Miroir aux fruits citron ou orange ou cassis
Omelette Norvégienne ou des îles flambée
Pièce montée en croquembouche 3 choux et sa nougatine (suppl.)
Le panier de 50 macarons aux saveurs assorties (suppl.)
Invité au dessert (suppl.)

Pain & Café