

Madame, Monsieur,

Suite à votre demande nous vous adressons nos différentes propositions

Nous vous remercions de nous confirmer avant la réception, le choix de votre menu ainsi que les entrées et les plats chauds.

Menu pour réception restaurant et traiteur

<i>Menu pour réception restaurant et traiteur</i>
--

Feuilleté d'escargots servit avec une petite salade

Ou

Salade Vercors

Bleu du Vercors en brick ,caillette,ravioles frits

Ou

Rillettes de saumon et thon citron et aneth

Jambon à la clairette

Ou

Sauté de veau façon Corse

Ou

Poisson du jour

Ou

Navarin d agneau à l'ancienne

Gratin et

Légumes de saisons

Fromage, sec et blanc (+1.80€)

Ou

Dessert

Menu à 24.90€

Menu pour réception restaurant et traiteur

Poulpe grillé ail et persil servit avec une salade

Ou

Gratiné de ravioles au bleu du Vercors et reblochon

Ou

Salade landaise

Ou

Foie gras de canard mi cuit, confiture de figue (+4€)



Risotto de saint jacques et gambas



Filet de bœuf grillé au jus de truffes

Ou

L, agneau confit cuisson basse température

Ou

Filet mignon aux morilles

Légumes de saisons et gratin

Fromage



Dessert

Menu à 30€ ou 37 € avec 3 plats

Menu pour réception restaurant et traiteur

Mise en bouche

*Foie gras mi cuit et poêlé
Confiture d*

Méli mélo de saint jacques et dorade grise

Trou diois

Feuilleté de riz de veau aux morilles

Fromage

Assiette gourmande servie avec une clairette

Menu à 56€

*Nous vous proposons un forfait de 8€ pour l'apéritif kir au
crémant, le vin de Châtillon (1 bte pour 4) et le café
Ces menus sont aussi disponibles en service traiteur, nous
vous demanderons un supplément pour la vaisselle, le
déplacement (gratuit dans un rayon de 15km) et le service*