



## Menus élaborés

Prix TTC service non compris

### MENU 1 PLAT CHAUD

**16,50 €**

Assortiment de 3 charcuteries  
(jambon cru, terrine et rosette)

Filet de volaille sauce forestière  
Gratin dauphinois

Faisselle, crème et sucre

Entremet chocolat

### MENU 2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

**25,00 €**

Galantine et ses cornets de rosette  
ou

Pâté croute de canard et sa salade bressane

Pavé de cabillaud à l'oseille

ou

Pavé de saumon sauce crémant

Timbale de riz

Filet de volaille sauce forestière

ou

Sauté de porc sauce aux cèpes

Pomme de terre grenaille rôtie

Faisselle, crème et sucre

Tartes aux fruits

### MENU 3 PLATS CHAUDS AU CHOIX

**28,00 €**

Salade verte aux gésiers et foies de volailles  
ou

Cornet de saumon fumé et sa salade océane

Pavé de sandre rôti sauce au crémant

ou

Filet de rascasse sauce à l'américaine

Timbale de riz

Mignon de porc sauce vigneronne

ou

Pavé de veau sauce échalotes

Gâteau de pomme de terre à la paysanne

Faisselle, crème et sucre

Entremet aux fruits

### MENU 4 PLATS CHAUDS AU CHOIX

**32,00 €**

Cassolette d'escargots à la crème d'ail  
et de persil

ou

Foie gras de canard 30 % et sa salade aux  
pépites de saumon fumé

Dos de flétan aux gambas

Ou

Filet de bar sauce crémant aux saint jacques

Risotto aux petits légumes

Suprême de pintade sauce aux cèpes

Ou

Mignon de veau sauce forestière

Gâteau de pomme de terre au magret fumé

Plateau de fromages 3 sortes et sa salade  
verte

Assortiment de 4 minis pâtisseries