

Propositions de menu pour groupe dès 10 pers

Merci de composer un menu identique pour tous vos convives

Entrées :

Cocktail de crevette aux agrumes	11.-
Buffet de salade	6.-
Salade paysanne <i>(salade, tomate, œuf, jambon et fromage)</i>	11.-
Salade Norvégienne <i>(salade, tomates, avocat, crevettes et saumon fumé)</i>	14.-
Tartare de truite aux fruits exotiques	13.-
Tartare de saumon frais et fumé, guacamole	14.-
Filet de truite de Neirivue aux amandes	14.-

Plats :

Cordon bleu du boucher	26.-
Rôti vigneron	23.-
Suprême de poulet d'Epagny sauce morilles	28.-
Filet de porc au four sauce chanterelles	30.-
Souris d'agneau aux épices Indienne	35.-
Truites de Neirivue aux amandes	35.-
Filet de bœuf sauce marchand de vin	41.-
Entrecôte de bœuf au four sauce béarnaise	36.-

Desserts :

Fondant au chocolat et glace vanille	10.-
Crème brûlée à la vanille	10.-
Salade de fruits frais et sorbet	8.-
Assiette Gourmande	10.-
Tiramisu	10.-

LES FONDUES

LA BOURGUIGNONNE TRADITIONNELLE 38.50

BUFFET DE SALADE

150gr ENTRECÔTE DE BŒUF, 150gr FILET DE CHEVAL

POMMES FRITES

SAUCE TARTARE, BARBECUE ET CURRY

LA CHINOISE 35.50

BUFFET DE SALADE

BŒUF, CHEVAL, POULET

POMMES FRITES

SAUCE TARTARE, BARBECUE, CURRY