

NOS MENUS DE RÉCEPTION

(À partir de 10 personnes)

Menu Gourmes

29,00 € / pers.

Entrée froide

Médailon de saumon en Bellevue,

ou Pâté en croûte du chef

Entrée chaude

Noix de St Jacques sur fondue de poireaux,

ou Tarte tatin au confit de canard et foie gras

Plat principal

Suprême de pintade aux Morilles,

ou Filet de merlu au Chorizo,

ou Filet mignon de porc au brie de Meaux et lard fumé ou moutarde et miel

Servi avec accompagnement au choix (voir liste ci-dessous)

Plateau de fromages

Menu Prestige

39,00 € / pers.

Entrée froide

Foie gras de canard mi-cuit au Madère,

ou Tartare de St Jacques et avocat

Entrée chaude

Vol-au-vent au Ris de Veau et morilles,

ou Cassolette de langoustines flambées à l'Armagnac

Plat principal

Méli-mélo de Lotte et St Jacques au Safran

ou Filet de veau au Foie gras ou Asperges vertes,

ou Jarret d'agneau braisé au cidre et au miel

Servi avec accompagnement au choix (voir liste ci-dessous)

Plateau de fromages

ACCOMPAGNEMENTS :

- | | |
|------------------------------|--------------------|
| -Ecrasé de pomme de terre | -Flageolets |
| -Fagot d'haricots verts | -Purée maison |
| -Gratin au Brie de Meaux | -Gratin dauphinois |
| -Gratin de légumes | -Poêlée de légumes |
| - Pommes de terre grenailles | -Embeurrée de riz |

(deux accompagnements possibles, nous consulter)



4 rue de Billy
60330 Le Plessis Belleville

TEL : 03.44.60.50.57

IMPORTANT : Les entrées et plats sont réalisables à partir de 5 portions

Possibilité de remplacer un élément du menu par un plat de notre carte, nous consulter. Le menu vous est remis emballé dans des contenants jetables suivant le nombre de personnes. En cas de matériel non jetable, celui-ci doit être restitué propre 48 heures après. Tout matériel manquant ou sale sera facturé. Acompte de 30% demandé à la réservation. Caution demandée pour le matériel non jetable.