



EXEMPLE DE MENU

GROUPE DÈS 20 PERSONNES

COMPOSEZ VOTRE MENU PARMIS LES DIFFÉRENTS PLATS DE SAISON QUE NOUS VOUS PROPOSONS

SERVICE À TABLE OU EN BUFFET,
UN MÊME MENU POUR TOUT LE GROUPE
(HORS RÉGIMES ET ENFANTS)

ENTRÉE

RÔTI DE BOEUF*
ou
TOURTE AUX LÉGUMES*
ou
SALADE COMPOSÉE

*accompagné d'une salade ou de crudités du jardin.

PLAT

GÂTEAU DE FOIE, QUENELLES & SAUCE
TOMATE AUX CHAMPIGNONS
ou
BRAISÉ DE BOEUF À LA BIÈRE*
ou
LASAGNES MAISON, SALADE VERTE
ou
GALETTES AUX CÉRÉALES & LÉGUMES*

*accompagné de pommes de terre rôties ou de pâtes fabrication maison, et de légumes de saison

FROMAGE

FAISSELLE
Et coulis de fruit ou confiture
ou
ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX

DESSERT

CRUMBLE AUX FRUITS
ou
TARTE AU CHOIX
Praline, Chocolat, Citron, Pomme...
ou
GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR
ET MOUSSE PRALINÉE
ou
ASSIETTE GOURMANDE

SUR RÉSERVATION:

MENU SELON VOTRE RÉGIME
VÉGAN, SANS GLUTEN OU VÉGÉTARIEN.

GÂTEAU PÂTISSIER:
PIÈCE MONTÉE, ROYAL,
FRAMBOISIER OU AUTRE.