

Proposition de menus avec boissons pour Clubs et Associations.

Valable février 2017 - février 2018 Prix TTC - TVA et service inclus.

Menu Lesclette à 25,00 € :
Sauf dimanche midi et jour de fêtes.

Ballottine de lapin, sa salade. Confiture d'oignons.

Jambon braisée a l'os, sauce madère.
Gratin Dauphinois, gâteau de légumes.

Œuf a la neige.

1 bouteille Vin Rouge, 75 cl, pour 5 pers.
1 café, 1 kir offert.

Menu Gourmet à 28,00 € :

Feuilleté fruits mer, crème de crustacés.

Émincé de noix de joue de bœuf et son jus.
Gratin Dauphinois, gâteau de légumes.

Fromage blanc à la crème.

Mousse au chocolat, crème anglaise.

1 bouteille Vin Rouge, 75 cl, pour 5 pers.
1 café, 1 kir offert.

Menu Grenouilles à 31,00 € :

Jambon persillé à la Bourguignonne, sa salade.

Poêlée de grenouilles fines herbes.
Servi plat sur table.

Gratin Dauphinois, gâteau de légumes.

Fromage blanc à la crème.

Parfait glacé aux fruits, son coulis

1 bouteille Rosé pour 5 pers.
1 café, 1 kir offert.

Menu Brionnais à 27,00 € :

Fondant de volailles, sa salade aux fines herbes.

Basse côte boeuf braisée, son jus de cuisson.
Gratin Dauphinois, gâteau de légumes.

Fromage blanc à la crème.

Bavarois aux fruits, son coulis.

1 bouteille Vin Rouge, 75 cl, pour 5 pers.
1 café, 1 kir offert.

Menu Senteur à 29,00 € :

Gâteau de poissons, mousseline aux herbes.

Poulet Fermier aux écrevisses décortiqués.
Gratin Dauphinois, gâteau de légumes.

Fromage blanc à la crème.

Crème caramel.

1 bouteille Vin Rouge, 75 cl, pour 5 pers.
1 café, 1 kir offert.

Menu Charolais à 34,00 € :

Mosaïque queue de bœuf et légumes aigres doux.

Faux Filet rôti au four, son jus de cuisson
Gratin Dauphinois, gâteau de légumes.

Fromage blanc à la crème.

Multi-fruits, suivant saison, et son coulis.

1 bouteille Vin Rouge, 75 cl, pour 5 pers.
1 café, 1 kir offert.