

Déjeuner Formule « Classique » Séminaires (à partir de 12 personnes)

*Tous nos Plats sont « Faits Maison » sauf nos glaces et desserts glacés *
Nos Pains sont fabriqués et cuits sur Place (2 Fournées par jour)*

Entrées

*La Terrine de Poissons, Sauce Cocktail
Le Cocktail de Crevettes, Salade et Pommes vertes
Le Pâté « Maison » et ses Crudités
La Salade aux Lardons, Noix et Fromage de Bleu
La Crêpe Sarrasin fourrée aux Crevettes, Sauce Crécy
L'Aumônière au Fromage et aux Épinards, Coulis de Tomates et Basilic*

Plats

*Le Filet de Poisson croustillant aux Épices, Riz et Légumes
Le Mignon de Porc aux Champignons
La Blanquette de Veau, Nouilles au Beurre
Le Croustillant de Poulet farci « Maître d'Hôtel », Sauce Calvados
Le Steak au Four au Parmesan, Tomates Confites*

*Tous les Plats sont accompagnés de Légumes.
Choisissez un deuxième accompagnement :
(Spaetzles, Riz, Pommes de terre sautées ou au four, Gratin Dauphinois,
Purée de Pommes de Terre)*

Desserts

*La Trilogie de Sorbets
Le Tiramisu « Maison »
La Crème Caramel
La Crème brûlée
La Tarte aux Fruits et sa Glace
Le Croustillant aux Pommes, Sauce Caramel*

Merci de nous signaler par avance d'éventuelles particularités (végétariens, allergies...).
*Nous devons connaître votre choix de menu (**menu identique pour tout le groupe**) au plus tard
le vendredi précédent votre arrivée afin que le chef puisse faire son marché.*