



Déjeuner ou Dîner de Société de 8 à 80 personnes  
Group menus for corporate events – 8 to 80 people

Menu à 41€

**Menu N°1**

*Terrine de Canard au Foie Gras et sa Confiture d'Oignons*  
*Foie-Gras with Onion chutney*

\*\*\*\*

*Pot au Feu de la Mer et ses Petits Légumes, Bisque de Crustacés*  
*Fish hot pot with a shell fish sauce*

\*\*\*\*

*Cannelloni de Pain d'Epices, Mousse au Caramel*  
*Ginger bread Cannelloni, Caramel mousse*

**Menu N°2**

*Paillard de Poisson Mariné aux Herbes, Vinaigrette d'Agrumes*  
*Thinly sliced Fish in a herb marinade, citrus dressing*

\*\*\*\*

*Carré d'Agneau Rôti, Pommes de Terre Sautées à l'Ail Confit, Jus au Romarin*  
*Roasted Joint of Lamb, pan fried potatoes with garlic, Rosemary jus*

\*\*\*\*

*Mi-cuit au Chocolat, Glace Jivara à la Fève Tonka*  
*Sticky chocolate pudding*

## *Menu N°3*

*Mousseline de Jambon et Suprême de Volaille à l'Estragon Façon Florentine*  
*Light purée of ham and Chicken breast with Estragon*

\*\*\*\*

*Filet de Dorade et sa Sauce au Vin Rouge, Riz Pilaf au Poireau*  
*Sea bream fillet with a red wine sauce, rice and leeks*

\*\*\*\*

*Nage de Fruits Frais au Thé Vert et son Sorbet du Moment*  
*Fresh fruit salad in green tea jus and served with a sorbet*

### Suppléments :

- Eau Minérale 1 l à 6.5 € la bouteille / mineral water, 1 L bottles at 6.5€
- Forfait vin : 6 € le verre de vin / 6€ for a glass of wine

### Apéritif :

- Kir de la Réserve à la violette, allumettes fromage au tarif de 7 € par personne / voilette Kit aperitif, cheese snacks at 7€ per person
- Coupe de champagne avec 3 canapés maison au tarif de 12 € par personne / glass of champagne and 3 home made snacks at 12€ per person