

**PROPOSITION DE MENUS GROUPE**

**STOP LUNCH 2018**

**Déjeuner et Dîner**

**MENU A 22.00 €**

Farci Poitevin juste crémé, salade de roquette aux radis roses  
Ou Terrine maison au poivre de Sichuan et compotée d'oignons rouges  
Ou Rillettes de maquereaux aux groseilles et toast au thym

\*-\*\*-\*

Suprême de poulet de Challans, jus au thym citronné et grecque de légumes  
Ou Jambon à l'os en croûte doré au four, jus au Pineau, pommes grenailles persillées  
Ou Poisson du marché, beurre d'estragon, écrasé de pommes de terre

\*-\*\*-\*

Pastilla de fruits de saison, crème d'amandes  
Ou Panna cotta à la vanille Bourbon et minestrone de fruits  
Ou Feuillantine chocolat et sa crème au café

**MENU A 25.00 €**

Pâté de canard en croûte, aux abricots et son chutney aux amandes  
Ou Pastilla de chèvre fermier au miel, salade de pousses aux graines de lins  
Ou Bûche de truite fumée et mousseline de roquette, coulis de petit pois

\*-\*\*-\*

Ballotine de filet de poulet jaune, sauce crème et gaufre de légumes  
Ou Dos de lieu noir, huile d'herbes, écrasé de pommes de terre et niçoise de légumes  
Ou Filet mignon de porc laqué au miel et Savora, houmous de mogettes au chorizo

\*-\*\*-\*

Flan Maraîchin à la cannelle et sa crème vanillée  
Ou Brownies au chocolat et fruits secs, crème légère  
Ou Nougat glacé aux raisins blonds et amandes, coulis de fruits rouges

**Nos menus s'entendent boissons comprises (1/4 vin, eau et café par personne)**  
**Une entrée, un plat et un dessert identique à tout le groupe**  
**1 gratuité pour 25 personnes payantes et 2 gratuits pour 40 personnes payantes**