

PROPOSITION DE MENUS GROUPE

STOP LUNCH 2019

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 jaune, jus au thym citronné, mousseline de carottes au beurre noisette
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

*-**-*

Tarte feuilletée aux fruits de saison, crème d'amandes
Ou Panna cotta à la vanille Bourbon et minestrone de fruits
Ou Mousse au chocolat noir du Pérou

MENU A 25.00 €

Pâté de canard en croûte, aux abricots et son chutney aux amandes
Ou Bûche de truite fumée et mousseline de roquette, coulis de petit pois
Ou Bruschetta de mogette et jambon de Vendée, crème d'ail

*-**-*

Filet de canette rôtie, jus de Pineau, Darphin 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 Feuillantine chocolat et sa crème au café
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 gratuités pour 40 personnes payantes**