

MENUS GROUPES ANNÉE 2022

«Menu unique et identique pour l'ensemble du groupe»

Menu à 23 €/personne

Menu à 29 €/personne

Plateau de cochonnaille
et ses condiments.

Ou

Papeton niçois

(Courgettes, câpres, thon, olives), coulis de tomate et Pesto.

Ou

Croustade aux champignons.

Roti de porc sauce moutarde,
gratin dauphinois.

Ou

Pavé de saumon, sauce beurre blanc,
flan de carottes, poêlée de pois gourmands.

Ou

Daube de bœuf à la Provençale

Tagliatelles

Tarte amandine aux pommes.

Ou

Glace ou sorbet.

Caillette provençale
et ses condiments.

Ou

Rilette de saumon.

Ou

Quiche lorraine sur lit de mesclun.

Gigot d'agneau rôti, jus au romarin,
tomate provençale, gratin dauphinois

Ou

Suprême de pintade, sauce écrevisses,
gratin dauphinois.

Ou

Filet de truite aux amandes,
sauce beurre blanc, flan de carottes, poêlée de pois
gourmands.

Tarte amandine aux pommes.

Ou

Forêt noire.

Ou

Omelette norvégienne.

Apéritif : Kir 2 € Fromage : 2 €

Vin (1/4 de vin par pers (rouge ou rosé)) et café compris.

Gratuité pour le chauffeur et le guide au-delà de 40 personnes.