



MENUS

BAPTÊME, COMMUNION, ANNIVERSAIRE

		tarif/personne
ÉMOTION	sans dessert	15,50 €
	avec dessert	18,00 €

Pavé de lieu sauce safrané

Tournedos de filet de volaille fermière sauce légère au Savagnin
Écrasé de pomme de terre

Bavarois Framboise Cœur Coulant Vanille : biscuit joconde, mousse bavaroise framboise, cœur coulant vanille

CHARME	sans dessert	17,50 €
	avec dessert	20,00 €

Croûte forestière servie dans sa brioche

Ballotin de filet mignon de porc sauce légère au foie gras
Purée de céleri

Rocher Cacahuète : biscuit moelleux chocolat, croustillant praliné cacahuète, mousse chocolat au lait, crémeux caramel beurre salé

DÉLICE	sans dessert	19,50 €
	avec dessert	22,50 €

Filet de lotte rôtie sauce légère au Champagne

Pavé de veau de lait cuit à basse température sauce crémeuse aux cèpes

Mousseline de chou-fleur

Entremet Yuzu Praliné : biscuit joconde, croustillant praliné sésame, crémeux noisettes, mousse yuzu

VOLUPTÉ	sans dessert	25,00 €
	avec dessert	28,00 €

Foie gras de canard maison et sa compote de dattes au Macvin

Poitrine de volaille fermière aux morilles

Flan de courgette

Plaisir Sucré : dacquoise noisette, praliné feuilleté, ganache chocolat au lait, chantilly au chocolat au lait

BUFFETS

	tarif/personne
PASSION	à partir de 20 pers. 16,50 €

Assortiments de crudités

Salade coleslaw, tartare de tomates, salade piémontaise, taboulé

Charcuteries

Terrine de lapin

Le jambon cru de montagne fumé au tuyé et ses billes de melon

Condiments

Moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

Viandes froides

Rôti de porc confit et rosbif froid au parfum de romarin

Fromages

Comté, Morbier

Desserts

Mousse au chocolat, tartes aux fruits

Pain

DÉLICAT	à partir de 20 pers. 19,70 €
----------------	------------------------------

Assortiments de crudités

Salade oasis, salade coleslaw, tartare de légumes, salade piémontaise, taboulé

Charcuteries

Terrine de canard

Le jambon cru de montagne fumé au tuyé et ses billes de melon

Condiments

Moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

Assortiments de hors-d'œuvre

Terrine de légumes et son coulis de tomate au basilic, terrine de lotte et saumon, mayonnaise aux herbes

Viandes froides

Rôti de porc et gigot d'agneau au parfum de romarin

Fromages

Comté, Morbier, Saint-Point

Desserts

Mousse au chocolat, îles flottantes, tartes aux fruits

Pain