

N° de réservation : Nombre de couverts :

Date : Heure de service :

Votre choix (doit être unique pour tous les convives) :

Entrées

- Foie gras de canard, chutney mangue brioche dorée, jus cours au balsamique
- Velouté de poivron doux, caviar d'aubergine à la chair de crabe légèrement relevé
- Tartare de saumon à l'aneth, compotée de légumes fraîcheur aux herbes

Plats

- Carré d'agneau jus au romarin, fagot d'haricots verts et gratin dauphinois
- Filet de bar cuit à la vapeur sauce morille, risotto crémeux
- Quasi de veau, pêche rôtie, mousseline de céleri à l'huile de truffe

Desserts

- Vacherin glacé coulis à la framboise et fruits rouges
- Déclinaison d'ananas en chaud-froid, caramel au lait de coco
- Assiette tout chocolat (3 mini desserts au chocolat) sauce chocolat

Boissons

Badoit et Evian

Vin blanc ou rouge

(1 bouteille pour 4 personnes, en accord avec les mets)

Café ou thé

Nombre de convives avec des contraintes alimentaires :

Sans Gluten* : Végétarien : Sans porc :

*Aucune allergie prise en compte, à l'exception de l'allergie au Gluten. Cependant l'absence de trace ne peut être garantie.

Je déclare avoir pris connaissance des conditions générales de réservation et de vente, et notamment l'article 4B : « le nombre de couverts devra être confirmé au plus tard 72 heures (jours ouvrés) avant la date de la manifestation (Le menu pourra être différent en cas d'ajout). Ce nombre sera retenu comme base de facturation, il est toléré une marge de 1 pour 20.»

Fait le :

Nom :

Signature :