

N° de réservation : ..... Nombre de couverts : .....

Date : ..... Heure de service : .....

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

### Entrées

- Velouté de châtaignes, crémeux de Boursin
- Légumes croquants à la française, jambon sec et œuf poché
- Fraicheur d'endives, Guacamole, noix, pommes, pamplemousse
- Terrine de canard, foie gras, marmelade de figue
- Saumon mariné à l'aneth, maquis de céleri rave
- Falafel, gambas, condiments, yaourt aux herbes

### Plats

- Suprême de volaille, laque à la pomme & au cidre, pommes de terre rissolées
- St Pierre snaké, beurre blanc, mousseline de céleri
- Veau en petit rôti et son jus, polenta aux cèpes
- Pavé de lieu, crème de persil, risotto crémeux au raifort
- Canette au miel, sauce soja, chou chinois et pleurotes
- Dos de cabillaud rôti, jus de viande, fricassée de légumes

### Desserts

- Tarte fine amande & ananas
- Entremet chocolat, mascarpone au café
- Finger à la mangue & fruits de la passion
- Soufflé glacé caramel
- Le café « Gourmand »

### Vin du Francilien

Château de Jonquières (Corbière AOP rouge)

Réserve de la Saurine (Côtes du Rhône blanc)

**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.

### À NOTER :

**Menu servi de Septembre  
à Décembre 2018**

**Temps minimum de service :**

1 heure 15 mn pour un repas composé de 3 plats. Ajouter 15 mn si le fromage est servi.

Si vous souhaitez déguster un vin de qualité supérieure :

**Vins blancs :**

- Côtes de Gascogne pigmentum (+2,70 €/pers. TTC)
- Bordeaux blanc de Carmasac (+3,00 €/pers. TTC)

**Vins rouges :**

- Lussac Saint Emilion Château la fleur terrien (+2,50 €/pers. TTC)
- Minervois Estival Domaine L'Ostal Caszes (+3,00 €/pers. TTC)

**Supplément fromage**

Le fromage est uniquement en supplément, à la réservation et pour l'ensemble du groupe (2,35 €/pers.).

*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 :** .....