

N° de réservation : Nombre de couverts :

Date : Heure de service :

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

Entrées

- Crèmeux de champignons, brunoise de cèpes et légumes
- Terrine de canard et foie gras, sucrine et chutney de mangue
- Salade de haricots verts, gambas poêlée

Plats

- Suprême de pintade jus de cuisson, polenta crémeuse
- Pavé de saumon crème de moule, riz façon paëlla
- Magret de canard aigre doux, wok de légumes

Desserts

- Salade de fruits de saison, coulis exotique
- Mi-cuit au chocolat, crème anglaise « get27 »
- Tarte Tatin aux pommes, crème épaisse à la cannelle

Boissons

Coupe de crémant

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.

À NOTER :

**Menu servi de Septembre
à Décembre 2018**

Temps minimum de service :
2 heures

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 :