



Menu de fêtes Entreprise

59€ par personne
forfait boisson inclus

FEUILLETÉS ET MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

Truite fumée par nos soins,
blinis de potimarron, sauce tartare

ou

Terrine de foie gras de canard maison,
chutney d'oignon Roscoff, brioche

PLAT

Suprême de pintade , jus corsé au romarin,
écrasé de pommes de terre au marron, céleri branche glacé

ou

Filet de Daurade royale cuite sur peau,
crème au lait de coco et gingembre, légumes d'hiver glacés

DESSERT

"Bûche amande de Perse"

Biscuit Trocadéro, praliné pistache de Bronte,
mousse chocolat au lait "Valrhona"

ou

Palette de sorbets & glaces, chantilly

ou

Ardoise du berger, jeunes pousses à l'huile de noisette,
compotée du moment

ou

Faisselle de fromage blanc des Monts du lyonnais,
crème épaisse



FORFAIT BOISSON

Apéritif

La vie en rose

ou

Cocktail de jus de fruits sans alcool

1 verre par pers

Vin Blanc

Domaine Chapoutier

1 bouteille pour 6 pers.

Vin Rouge

Domaine Chapoutier

1 bouteille pour 6 pers.

Eaux minérales

Acqua Panna & San Pellegrino

1 bouteille pour 4 pers.

Boissons chaudes

Café, thé, infusion, décaféiné

1 par pers.