RESTAURANT
L'IDEAL
PEGOMAS CITY

MENU DE GROUPES

LE PRIX DE DÉPART DE NOS **MENUS DE GROUPE** ET **FORMULES BUFFET** EST DE **27,90€.**

SELECTIONNEZ DEUX ENTRÉES, DEUX PLATS ET AU MOINS DEUX ACCOMPAGNEMENTS, AINSI QU'UN DESSERT COMMUN PARMI LES CHOIX PROPOSÉS.

ÉTABLISSEZ LE TARIF DE VOTRE MENU PAR PERSONNE EN ADDITIONNANT LES SUPPLÉMENTS INDIQUÉS AFIN DE DEFINIR LE TARIF FINAL DE VOTRE PRESTATION.

N'OUBLIEZ PAS DE NOUS COMMUNIQUER TOUTE ALLERGIE ALIMENTAIRE OU IMPERATIF D'ORDRE RELIGIEUX.

IL EST NÉCESSAIRE QU'UN MENU PRÉCISÉMENT DÉFINI NOUS SOIT COMMUNIQUÉ AU MOINS DEUX SEMAINES AVANT LA DATE DE L'ÉVÈNEMENT.

AFIN DE GARANTIR NOS ENGAGEMENTS CONCERNANT NOS PRESTATIONS ET DE CONFIRMER RESERVATIONS ET PRIVATISATIONS D'ESPACE, UN ACOMPTE DE 50% DE LA FACTURE GLOBALE EST NECESSAIRE AU MOINS DEUX SEMAINES AVANT LA DATE DE L'ÉVÈNEMENT.

C'EST VOTRE ANNIVERSAIRE?

NOUS NOUS PROPOSONS DE REMPLACER LES DESSERTS PROPOSÉS DANS LES MENUS PAR UN GATEAU D'ANNIVERSAIRE.

EN CAS DE PRIVATISATION D'ESPACE, NOTRE SALLE PEUT ÊTRE DÉCORÉE À VOTRE CONVENANCE, SOUS RÉSERVE DE N'ENGENDRER AUCUNE DÉTÉRIORATION AU SEIN DE L'ÉTABLISSEMENT.

NOTRE ÉTABLISSEMENT VOUS ACCUEILLE JUSQU'À MINUIT, LE DERNIER CONVIVE DEVANT AVOIR QUITTÉ LES LIEUX AVANT 00H30.

ENVIE D'UNE AMBIANCE MUSICALE PERSONNALISÉE?

RIEN DE PLUS SIMPLE!
NOTRE ÉTABLISSEMENT EST ÉQUIPÉ D'UNE SONORISATION PROFESSIONNELLE.
VENEZ AVEC VOTRE SOURCE AUDIO (PC, TÉLÉPHONE, TABLETTE), VOTRE SÉLECTION MUSICALE ET BRANCHEZ VOUS!
LE RESTAURANT L'IDÉAL EST ÉGALEMENT DOTÉ D'ÉCRANS PERMETTANT LA DIFFUSION DE VOS IMAGES, PHOTOS ET POWERPOINT.

EXEMPLE DE MENU À 27,90€

ENTRÉES

SALADE DE CHÈVRE CHAUD AUX LARDONS

OU

SALADE CÉSAR AU POULET ET PARMESAN

PLATS

BALLOTINE DE VOLAILLE À LA PIPERADE RIZ SAFRANÉ ET TOMATE PROVENÇALE

OU

RÔTI DE BOEUF AUX PETITS OIGNONS GRATIN DAUPHINOIS ET POIS GOURMANDS

DESSERTS

TARTE FINE AUX POMMES BOULE DE GLACE VANILLE

EXEMPLE DE MENU À 33,90€

ENTRÉES

SALADE DE BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE

OU

CARPACCIO DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN

PLATS

PAVÉ DE SAUMON AU BASILIC RIZ SAUVAGE ET RATATOUILLE

OU

RÔTI DE VEAU SAUCE AUX CÈPES TAGLIATELLES ET TOMATE PROVENÇALE

DESSERTS

TIRAMISU À LA MANGUE

EXEMPLE DE MENU À 37,90€

ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE ET AVOCAT

OU

RISOTTO PARMESAN ET GIROLLES

PLATS

SAUTÉ DE CANARD SAUCE AUX CÈPES POMMES SAUTÉES ET FAGOT DE HARICOTS

OU

FILET DE LOUP AU BASILIC RIZ BLANC ET JULIENNE DE LÉGUMES

DESSERTS

NOUGAT GLACÉ AUX FRUITS CONFITS

EXEMPLE DE MENU À 47,90€

ENTRÉES

L'ENTRÉE GOURMANDE FOIE GRAS , MAGRET FUMÉ ET ASPERGES

OU

DUO DE SAUMON SAUCE ESTRAGON SAUMON FUMÉ ET SAUMON GRAVLAX

PLATS

RÔTI DE BOEUF SAUCE AUX MORILLES GRATIN DAUPHINOIS ET FAGOT DE HARICOTS

OU

GIGOT D'AGNEAU SAUCE AUX GIROLLES POMMES GRENAILLES ET TIAN DE LÉGUMES

DESSERTS

TARTE TATIN BOULE DE GLACE VANILLE ET CHANTILLY

FORMULE COUSCOUS À 27,90€

PUNCH DE BIENVENUE
RHUM, MANGUE, ORANGE, PASSION, ANANAS

COUSCOUS
(COLLIER, MERGUEZ, POULET BOULETTE DE BOEUF)

TARTE FINE AUX POMMES À LA CANNELLE

FORMULE PAELLA À 27,90€

SANGRIA DE BIENVENUE
VIN ROUGE, CANNELLE, JUS D'ORANGE, LIMONADE

PAELLA
(CREVETTES, CALAMAR, POULET, CHORIZO)

MOUSSE AU CHOCOLAT ET CHANTILLY

LES OPTIONS APÉRITIFS, FROMAGES ET BOISSONS

OPTION 1 - PIZZA BOULANGÈRE ET PISSALADIÈRE DE BIENVENUE : 3,00€/ PERSONNE.
OPTION 2 - APERITIF : SOUPE CHAMPENOISE OU SANGRIA OU PUNCH : 4,00€ / PERSONNE.
OPTION 3 - UNE BOUTEILLE DE VIN POUR 4 PERSONNES : À PARTIR DE 24,00€ LA BOUTEILLE.
OPTION 4 - TROU NORMAND (ALCOOL À DÉFINIR) : À PARTIR DE 3,00€ / PERSONNE.
OPTION 5 - PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS : À PARTIR DE 5,00€ / PERSONNE.
OPTION 6 - CAFÉ COMPRIS : 1,50€ / PERSONNE.
OPTION 7 - DROIT DE BOUCHON BOUTEILLES DE VIN : 8,00€ / BOUTEILLE.
OPTION 8 - DROIT DE BOUCHON BOUTEILLES DE CHAMPAGNE : 12,00€ / BOUTEILLE.

ENVIE DE PERSONNALISER VOTRE MENU DE GROUPE?
DÉCOUVREZ CI-DESSOUS TOUS LES PLATS QUE NOUS POUVONS VOUS PROPOSER DANS NOS « MENUS DE GROUPES » ET « FORMULES BUFFET ».

CHOISISSEZ 2 ENTRÉES, 2 PLATS AINSI QUE LEURS 2 OU 3 GARNITURES ET UN DESSERT EN COMMUN.

ADDITIONNEZ LES SUPPLEMENTS CORRESPONDANTS À VOS CHOIX AUX 27,90€ DE NOTRE PRIX DE DÉPART ET DÉCOUVREZ LE TARIF PAR PERSONNE DE LA PRESTATION DE VOTRE CHOIX.

ENTRÉES

TARTE PROVENCALE AUX TOMATES, AUBERGINES ET COURGETTES	+0,00€
ANTIPASTI DE LÉGUMES GRILLÉS (AUBERGINES, ARTICHAUTS, TOMATES ET POIVRONS)	+0,00€
TERRINE DE SANGLIER EN GELÉE ET MESCLUN AUX CROUTONS AILLÉS	+0,00€
TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL ET MESCLUN AUX CROUTONS AILLÉS	+0,00€
CHIFFONNADE DE JAMBON CRU ET TOMATES SÉCHÉES	+0,00€
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE (COPPA, VIANDE DES GRISONS, ROSETTE ET JAMBON CRU)	+3,00€
SALADE DE TOMATE ET MOZZARELLA HUILE D'OLIVE ET BASILIC	+0,00€
SALADE NIÇOISE AU THON ET ANCHOIS	+2,00€
SALADE CÉSAR AU POULET PANÉ AUX CORN FLAKES ET COPEAUX DE PARMESAN	+0,00€
SALADE CÉSAR « COMBO » AUX PETITES GAMBAS ET POULET PANÉ	+3,00€
SALADE CÉSAR AUX PETITES GAMBAS ET COPEAUX DE PARMESAN	+5,00€
SALADE DE TOASTS DE CHÈVRE CHAUD AUX LARDONS ET NOIX	+0,00€
SALADE « TRILOGIE DE CHÈVRE » AU LARD, MIEL ET NOIX	+3,00€
SALADE DE SAINT MARCELLIN VIANDE DES GRISONS, POMMES CARAMÉLISÉES ET PIGNONS	+5,00€
SALADE DE GESIERS AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	+0,00€
SALADE DE FOIES DE VOLAILLE ET GESIERS CONFITS	+3,00€
SALADE LANDAISE FOIES DE VOLAILLE, MAGRET FUMÉ ET GESIERS	+5,00€
VOL AU VENT DE RIS DE VEAU AUX PLEUROTES	+3,00€
VOL AU VENT AUX PETITES SAINT JACQUES ET FRUITS DE MER	+5,00€
BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE SAUCE BÉARNAISE	+3,00€
BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE BÉARNAISE	+0,00€
CARPACCIO DE BOEUF SAUCE PERSILLADE AU PARMESAN ET CHAMPIGNONS DE PARIS	+3,00€
CARPACCIO DE SAUMON AU CITRON ET À L'ANETH	+3,00€
GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES, ANETH ET BAIES ROSES	+5,00€
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES	+5,00€
TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE ET AVOCAT	+5,00€
TARTARE DE SAUMON AU CITRON ET BAIES ROSES	+5,00€
SALADE DE CREVETTES, AVOCAT ET PAMPLEMOUSSE SAUCE COCKTAIL	+5,00€
SALADE DE POULPE MARINÉ AU CITRON FÉTA ET GRAINES DE COURGE	+5,00€
RISOTTO AUX FRUITS DE MER (JUSQU'À 25 PERSONNES)	+5,00€
RISOTTO AUX GIROLLES (JUSQU'À 25 PERSONNES)	+5,00€
FOIE GRAS EN TERRINE ET SON CHUTNEY DE MANGUE	+8,00€
L'ENTRÉE GOURMANDE FOIE GRAS EN TERRINE, MAGRET FUMÉ ET ASPERGES VERTES	+8,00€

PLATS

VOLAILLE

FILET DE POULET À LA CREME ET CHAMPIGNONS RIZ BLANC ET RATATOUILLE	+0,00€
FILET DE POULET AUX CÈPES GRATIN DAUPHINOIS ET RATATOUILLE	+3,00€
ESCALOPE DE POULET FAÇON SALTIMBOCCA TAGLIATELLES SAUCE NAPOLITAINE	+0,00€
BROCHETTE DE POULET TEX MEX POMMES SAUTÉES, MAÏS RÔTI ET GUACAMOLE	+0,00€
PAUPIETTE DE DINDE AU VIN BLANC ET PETITS OIGNONS GRATIN DAUPHINOIS ET RATATOUILLE	+0,00€
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE TOMATE ET OLIVES VERTES PIPE RIGATE ET PIPERADE	+0,00€
BALLOTINE À LA TAPENADE ET TOMATES SECHÉES PURÉE DE POMME DE TERRE ET RATATOUILLE	+0,00€
BALLOTINE FARCIE À LA PIPERADE PURÉE DE PATATE DOUCE ET POTIRON ET POÊLÉE DE COURGETTES	+0,00€
BALLOTINE FARCIE AU CHORIZO ET MOZZARELLA PURÉE DE POMME DE TERRE ET RATATOUILLE	+0,00€
BALLOTINE FARCIE AUX CÈPES ET FOIE GRAS PURÉE DE POMME DE TERRE ET POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	+5,00€
FRICASSÉ DE SOT L'Y LAISSE AU COGNAC POMMES RATTE CUITES EN ROBE DE CHAMBRE ET PURÉE DE PETITS POIS	+3,00€
CUISSE DE PINTADE AU CIDRE CHOU BRAISÉ ET POÊLÉE DE LÉGUMES	+3,00€
CUISSE DE CANARD À L'ORANGE POMMES DE TERRE SAUTÉES ET FAGOT DE HARICOTS VERTS	+3,00€
SAUTÉ DE CANARD AUX OLIVES VERTES RIZ SAUVAGE ET TOMATE PROVENÇALE	+3,00€
SAUTÉ DE CANARD SAUCE AUX CÈPES POMMES DE TERRE SAUTÉES ET FLAN AUX ÉPINARDS	+5,00€

BOEUF

RÔTI DE BOEUF SAUCE BORDELAISE GRATIN DE CHOU FLEUR ET FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE	+0,00€
RÔTI DE BOEUF ET SON JUS D'AIL DOUX GRATIN DAUPHINOIS ET RATATOUILLE	+0,00€
RÔTI DE BOEUF SAUCE AUX CÈPES GRATIN DAUPHINOIS ET FAGOT DE HARICOTS VERTS	+3,00€
RÔTI DE BOEUF SAUCE AUX GIROLLES GRATIN DAUPHINOIS ET FAGOT DE HARICOTS VERTS	+5,00€
RÔTI DE BOEUF SAUCE AUX MORILLES GRATIN DAUPHINOIS ET FAGOT DE HARICOTS VERTS	+10,00€
BOEUF BOURGUIGNON GNOCCHI DE POMME DE TERRE	+0,00€
DAUBE DE JOUE DE BOEUF AU VIN ROUGE TAGLIATELLES OU GNOCCHI DE POMME DE TERRE	+0,00€
CARBONADE À LA BIÈRE BRUNE POMMES SAUTÉES ET POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER	+0,00€
GARDIANNE DE TAUREAU RIZ CAMARGUAIS ET PIPERADE 3 COULEURS	+3,00€

VEAU

RÔTI DE VEAU AU VIN BLANC ET PETITS OIGNONS RIZ SAUVAGE ET PURÉE DE PETIT POIS	+0,00€
RÔTI DE VEAU SAUCE AUX CÈPES TAGLIATELLES ET POIS GOURMANDS	+3,00€
RÔTI DE VEAU SAUCE AUX GIROLLES POMMES SAUTÉES AU THYM ET POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	+5,00€
RÔTI DE VEAU SAUCE AUX MORILLES PURÉE DE PATATE DOUCE ET POIS GOURMANDS	+10,00€
SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES VERTES TAGLIATELLES ET RATATOUILLE	+0,00€
SAUTÉ DE VEAU À LA PROVENÇALE POLENTA CREMEUSE ET FAGOT DE HARICOTS VERTS	+0,00€
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE RIZ BLANC ET TOMATE PROVENÇALE	+0,00€
POITRINE DE VEAU FARCIE POMMES VAPEUR ET MÉLI MÉLO DE CHOUX	+0,00€
PAUPIETTE DE VEAU AU VIN BLANC ET ÉCHALOTES RIZ SAUVAGE ET PURÉE DE PETITS POIS	+0,00€

AGNEAU

NAVARIN D'AGNEAU LÉGUMES CUITS EN COCOTTE	+3,00€
FRICASSÉE D'AGNEAU AU MIEL ET ROMARIN POMMES GRENAILLE ET POÊLÉE DE LÉGUMES	+3,00€
CURRY D'AGNEAU AU LAIT DE COCO RIZ BASMATI ET PIPERADE	+3,00€
SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE POLENTA CRÉMEUSE ET RATATOUILLE	+3,00€
GIGOT D'AGNEAU RÔTI AU JUS D'AIL DOUX GRATIN DAUPHINOIS ET POIS GOURMANDS	+5,00€

GIBIER

DAUBE DE SANGLIER AU VIN ROUGE GNOCCHI ET TOMATE PROVENÇALE	+0,00€
CIVET DE CERF POMMES DE TERRE ET CAROTTES VAPEUR	+0,00€
COQ AU VIN RIZ CAMARGUAIS ET POÊLÉE DE LÉGUMES	+0,00€
SAUTÉ DE CHEVREUIL AU VIN BLANC ET AROMATES POLENTA CRÉMEUSE ET LÉGUMES DANS LEUR JUS	+3,00€

PORC

PETITS FARCIS NIÇOIS FRITES DE POLENTA ET PIPERADE 3 COULEURS	+0,00€
FILET MIGNON DE PORC SAUCE MOUTARDE GRATIN DE CHOU FLEUR ET POÊLÉE DE LÉGUMES FAÇON WOK	+0,00€
CHOU FARCI À LA CHÂTAIGNE RIZ PILAF ET TOMATE PROVENÇALE	+0,00€
BOUDIN NOIR AUX POMMES PURÉE MAISON ET HARICOTS VERTS	+0,00€
ANDOUILLETTE AAAAA SAUCE MOUTARDE POMMES SAUTÉES ET SALADE MIXTE	+3,00€

POISSON

FILET DE PERCHE AU VIN BLANC ET ÉCHALOTES RIZ BLANC ET CAROTTES VICHY	+0,00€
AILE DE RAIE AUX CÂPRES RIZ BLANC ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES	+0,00€
DOS DE COLIN À LA PROVENCALE POMMES VAPEUR ET FONDUE DE POIREAU	+0,00€
DOS DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC RIZ BLANC ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES	+3,00€
AIOLI DE CABILLAUD LÉGUMES VAPEUR (JUSQU'À 25 PERSONNES)	+5,00€
PAVÉ DE THON SAUCE VIERGE RIZ SAUVAGE ET RATATOUILLE	+3,00€
TATAKI DE THON SAUCE VIERGE RIZ SAUVAGE ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES	+5,00€
FILET DE SAINT PIERRE À LA CRÈME DE CITRON RIZ BLANC ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES	+5,00€
FILET DE LOUP AU BASILIC RIZ BLANC ET JULIENNE DE LÉGUMES	+5,00€
PAVÉ DE SAUMON AU BASILIC RIZ SAUVAGE ET PIPERADE	+3,00€
PAVÉ DE SAUMON À LA CRÈME DE PARMESAN RIZ BLANC ET TOMATE PROVENÇALE	+3,00€
CALAMAR À L'ARMORICAINE RIZ BLANC ET TOMATE PROVENÇALE	+0,00€
DAUBE DE POULPE RIZ BLANC TOMATE PROVENÇALE	+5,00€

PÂTES

PENNE AU PISTOU JAMBON CRU ET PARMESAN	+0,00€
SPAGHETTI À LA CARBONARA PECORINO ET GUANCIALE	+0,00€
TAGLIATELLES AUX CÈPES SAUCE CREMEUSE	+2,00€
TAGLIATELLES AUX BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE AU BASILIC	+0,00€
LASAGNE DE BOEUF À LA BÉCHAMEL SALADE MIXTE	+0,00€
LASAGNE AU SAUMON ET FONDUE DE POIREAUX SALADE MIXTE	+3,00€
SPAGHETTI À L'ENCRE DE SEICHE AUX FRUITS DE MER	+3,00€
CANNELLONI À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS SALADE MIXTE	+0,00€
RAVIOLI À LA DAUBE DE BOEUF OU RICOTTA ÉPINARDS SAUCE NAPOLITAINE AUX OLIVES NOIRES	+3,00€
RAVIOLI À LA DAUBE DE BOEUF OU RICOTTA ÉPINARDS SAUCE BASILIC ET PIGNONS	+3,00€
RAVIOLI À LA DAUBE DE BOEUF OU RICOTTA ÉPINARDS SAUCE CREMEUSE AUX CÈPES	+5,00€

ACCOMPAGNEMENTS

PREMIÈRE GARNITURE

POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX HERBES DE PROVENCE	
POMMES DE TERRE EN ROBE DE CHAMBRE CRÈME CIBOULETTE	
POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES AU ROMARIN	+1,00€
POMMES VAPEUR EN PERSILLADE	
PURÉE DE POMME DE TERRE À LA CRÈME	
PURÉE DE POMME DE TERRE ET PATATE DOUCE	
PURÉE DE POMME DE TERRE ET POTIMARRON	
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE	+3,00€
GRATIN DAUPHINOIS À LA MUSCADE	
GRATIN DE CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL	
TIMBALE DE RIZ BASMATI OU THAI OU CAMARGUE OU SAUVAGE	
TIMBALE DE RIZ SAFRANÉ AUX LÉGUMES PETITS POIS ET POIVRONS	+2,00€
RISOTTO AU PARMESAN (JUSQU'À 25 PERSONNES)	+3,00€
GNOCCHI DE POMME DE TERRE	
POLENTA CREMEUSE AU PARMESAN	
FRITES DE POLENTA AU PAPRIKA	
PÂTES TAGLIATELLES OU SPAGHETTI OU PENNE OU PIPE RIGATE	
RAVIOLI FRAIS FARÇIS À LA DAUBE DE BOEUF (JUSQU'À 25 PERSONNES)	+5,00€
RAVIOLI FRAIS FARÇIS À LA RICOTTA ET ÉPINARDS (JUSQU'À 25 PERSONNES)	+5,00€

SECONDE GARNITURE

BRUNOISE DE LÉGUMES CAROTTES, COURGETTES, NAVETS	
JULIENNE DE LÉGUMES CAROTTES, COURGETTES, POIVRONS, POMMES VAPEUR	
JARDINIÈRE DE LÉGUMES CAROTTES, PETITS POIS, POMMES DE TERRE, OIGNONS	
POÊLÉE DE LÉGUMES CHAMPIGNONS, BROCOLIS, FÈVES, HARICOTS PLATS	
POÊLÉE DE LÉGUMES FAÇON WOK CAROTTES, COURGETTES, GERMES DE SOJA	
POÊLÉE DE LÉGUMES AUX ASPERGES VERTES ET CHAMPIGNONS	+2,00€
RATATOUILLE AUBERGINES, COURGETTES, POIVRONS, TOMATES	
PIPERADE POIVRONS 3 COULEURS	
TAGLIATELLES DE LÉGUMES CAROTTES, COURGETTES	
GRATIN DE COURGETTE AUX OEUFS, GRATINÉ À L'EMMENTAL	
TIAN DE COURGETTES AU THYM	
FLAN AUX ÉPINARDS AU PARMESAN	
MÉLI MÉLO DE CHOUX BROCOLIS, CHOU FLEUR, ROMANESCO	
FONDUE DE POIREAUX CRÈME FRAÎCHE ET MOUTARDE	
PURÉE DE PETITS POIS À LA CRÈME	
FAGOTS DE HARICOTS VERTS BARDÉS AU LARD	+1,00€
TOMATE PROVENÇALE GRATINÉE À LA CHAPELURE	
SALADE MIXTE MESCLUN, TOMATES, OIGNONS	

TROISIÈME GARNITURE

SELECTIONNEZ UNE TROISIÈME GARNITURE

PARMI LES LÉGUMES PROPOSÉS DANS LE VOLET

« SECONDE GARNITURE » POUR SEULEMENT

2,00€ DE SUPPLÉMENT PAR MENU ET PAR PERSONNE.

DESSERTS

TARTE FINE AUX POMMES GLACE VANILLE ET CHANTILLY	
TARTE AU CITRON MERINGUÉE COULIS DE FRUITS ROUGES	
TARTE TATIN GLACE VANILLE ET CHANTILLY	+2,00€
FRAISIER À LA CRÈME LEGÈRE SELON SAISON	+2,00€
GÂTEAU MULTIFRUIT ABRICOT, POIRE, FRAISE, KIWI	
GÂTEAU POIRE CHOCOLAT CHANTILLY	
ENTREMET AUX 3 CHOCOLATS COULIS DE CARAMEL	+3,00€
CLAFOUTIS AUX PRALINES ROSES SORBET FRAMBOISE ET CHANTILLY	
SALADE DE FRUITS FRAIS SELON SAISON	+2,00€
TIRAMISU CAFÉ OU FRAISE OU MANGUE	
BROWNIE AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE, GLACE VANILLE, CHANTILLY	
MOUSSE AU CHOCOLAT	
MASCARPONE AU CHOCOLAT	
VACHERIN AUX FRAMBOISES	
NOUGAT GLACÉ AUX FRUITS ROUGES	
GLACE 2 BOULES CHANTILLY PARFUMS À DEFINIR	

FORMULE BUFFET FROID

À PARTIR DE 27,90€

PLAQUES DE PIZZA MARGUERITE
PISSALADIÈRE ET QUICHE LORRAINE
&
CAKE AU SAUMON
ET CAKE AU JAMBON / OLIVES VERTES
&
HOUMOUS ET GUACAMOLE
TORTILLAS DE BLÉ
&
RÔTI DE BOEUF
&
RÔTI DE PORC

LES PLATEAUX DE CHARCUTERIE AU CHOIX

CHIFFONNADE DE JAMBON CRU ET ROSETTE

OU

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE +5,00€
COPPA, VIANDE DES GRISONS, CHIFFONNADE, ROSETTE

LES PLATEAUX DE FROMAGE AU CHOIX

LE CLASSIQUE: BUCHE DE CHÈVRE, ROQUEFORT, CANTAL

OU

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS +5,00€
ex: BRIE AUX NOIX, TÔME DE MONTAGNE, CHÈVRE CENDRÉ

CHOISISSEZ 3 SALADES PARMI LES CHOIX PROPOSÉS

BROCHETTE DE TOMATES CERISE BOULES DE MOZZARELLA ET PISTOU DE BASILIC	
TABOULÉ À LA MENTHE TOMATES, CONCOMBRES, OIGNONS BLANCS, JUS DE CITRON	
SALADE GRECQUE TOMATES, CONCOMBRES, OLIVES NOIRES, CÉBETTES, FÉTA	
SALADE PIEMONTAISE POMMES DE TERRE, JAMBON BLANC, CORNICHONS, OEUFS	
SALADE DE RIZ AU THON MAÏS, TOMATES, OEUFS, ÉCHALOTES, CONCOMBRES, POIVRONS	
SALADE DE PENNE « DU CHEF » POULET, JAMBON BLANC, CANTAL, MAÏS, TOMATES, OIGNONS	
SALADE DE FARFALLE AU SURIMI SALADE, TOMATES, AVOCATS, CONCOMBRES, MOZZARELLA, OEUFS	
SALADE DE TORTELLINI « ITALIENNE » TOMATES, JAMBON CRU, MOZZARELLA, AVOCATS, BASILIC	+2,00€
SALADE DE CONCHIGLIE AUX CREVETTES ET AVOCAT SALADE, TOMATES, CONCOMBRES, MOZZARELLA, OEUFS	+3,00€
SALADE DE RIGATONI AU SAUMON FUMÉ SALADE, TOMATES, AVOCATS, CONCOMBRES, MOZZARELLA, OEUFS	+3,00€
SALADE NIÇOISE SALADE, TOMATES, THON, OEUFS, ÉCHALOTES, CONCOMBRES, CÉLERI CÉBETTES, POIVRONS, HARICOTS VERTS, RADIS, OLIVES, ANCHOIS	+3,00€
SALADE À LA VIANDE DES GRISONS SALADE, TOMATES, CAROTTES RAPÉES, OIGNONS GRILLÉS AVOCATS, POIVRONS, GRAINES DE COURGE, TOMATES CONFITES	+3,00€

CHOISISSEZ 2 DESSERTS PARMI LES CHOIX PROPOSÉS

TARTE FINE AUX POMMES ET À LA CANNELLE	
TARTE TATIN AUX POMMES OU AUX POIRES	+2,00€
TIRAMISU CAFÉ OU FRAISE OU MANGUE	
MOUSSE AU CHOCOLAT	
BROWNIE AU CHOCOLAT	
FRAISIER À LA CRÈME LÉGÈRE SELON SAISON	+2,00€
GÂTEAU POIRE CHOCOLAT	
ENTREMET AUX 3 CHOCOLATS	+3,00€
GÂTEAU MULTIFRUIT	
TARTE AUX FRUITS ET CRÈME PATISSIÈRE	
SALADE DE FRUITS FRAIS SELON SAISON	+2,00€

BUFFET GOURMAND

À PARTIR DE 31,90€

PLAQUES DE PIZZA ET PISSALADIÈRE
&
QUICHE LORRAINE
&
STICKS DE MOZZARELLA PANÉS
&
WINGS DE POULET ÉPICÉS
&
CREVETTES EN TEMPURA
&
BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES
&
BROCHETTES DE BOEUF « YAKITORI »

LES PLATEAUX DE CHARCUTERIE AU CHOIX

CHIFFONNADE DE JAMBON CRU ET ROSETTE

OU

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE +5,00€
COPPA, VIANDE DES GRISONS, CHIFFONNADE, ROSETTE

LES PLATEAUX DE FROMAGE AU CHOIX

LE CLASSIQUE: BUCHE DE CHÈVRE, ROQUEFORT, CANTAL

OU

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS +5,00€
ex: BRIE AUX NOIX, TÔME DE MONTAGNE, CHÈVRE CENDRÉ

CHOISISSEZ 3 SALADES PARMI LES CHOIX PROPOSÉS

BROCHETTE DE TOMATES CERISE, BOULES DE MOZZARELLA ET PISTOU DE BASILIC	
TABOULÉ À LA MENTHE TOMATES, CONCOMBRES, OIGNONS BLANCS, JUS DE CITRON	
SALADE GRECQUE TOMATES, CONCOMBRES, POIVRONS, OLIVES NOIRES, CÉBETTES, FÉTA	
SALADE PIEMONTAISE POMMES DE TERRE, JAMBON BLANC, CORNICHONS, OEUFS	
SALADE DE RIZ AU THON MAÏS, TOMATES, OEUFS, ÉCHALOTES, CONCOMBRES, POIVRONS	
SALADE DE PENNE « DU CHEF » POULET, JAMBON BLANC, CANTAL, MAÏS, TOMATES, OIGNONS	
SALADE DE FARFALLE AU SURIMI SALADE, TOMATES, AVOCATS, CONCOMBRES, MOZZARELLA, OEUFS	
SALADE DE TORTELLINI « ITALIENNE » TOMATES, JAMBON CRU, MOZZARELLA, AVOCATS, BASILIC	+2,00€
SALADE DE CONCHIGLIE AUX CREVETTES ET AVOCAT SALADE, TOMATES, CONCOMBRES, MOZZARELLA, OEUFS	+3,00€
SALADE DE RIGATONI AU SAUMON FUMÉ SALADE, TOMATES, AVOCATS, CONCOMBRES, MOZZARELLA, OEUFS	+3,00€
SALADE NIÇOISE SALADE, TOMATES, THON, OEUFS, ÉCHALOTES, CONCOMBRES, CÉLERI CÉBETTES, POIVRONS, HARICOTS VERTS, RADIS, OLIVES, ANCHOIS	+3,00€
SALADE À LA VIANDE DES GRISONS SALADE, TOMATES, CAROTTES RAPÉES, OIGNONS GRILLÉS AVOCATS, POIVRONS, GRAINES DE COURGE, TOMATES CONFITES	+3,00€

CHOISISSEZ 2 DESSERTS PARMI LES CHOIX PROPOSÉS

TARTE FINE AUX POMMES ET À LA CANNELLE	
TARTE TATIN AUX POMMES OU AUX POIRES	+2,00€
TIRAMISU CAFÉ OU FRAISE OU MANGUE	
MOUSSE AU CHOCOLAT	
BROWNIE AU CHOCOLAT	
FRAISIER À LA CRÈME LÉGÈRE SELON SAISON	+2,00€
GÂTEAU POIRE CHOCOLAT	
ENTREMET AUX 3 CHOCOLATS	+3,00€
GÂTEAU MULTIFRUIT ABRICOT, POIRE, FRAISE ET KIWI	
TARTE AUX FRUITS À LA CRÈME PATISSIÈRE	
SALADE DE FRUITS SELON SAISON	+2,00€

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS