RESTAURANT L'IDEAL

MENU DE GROUPES

NOS MENUS DE GROUPE ET FORMULES BUFFET À PARTIR DE 28,90€.

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.
ADDITIONNEZ 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'ÉV» NEMENT.

AFIN DE GARANTIR NOS ENGAGEMENTS ET DE CONFIRMER
RESERVATIONS ET PRIVATISATIONS D'ESPACE,
LE VERSEMENT D'UN ACOMPTE DE 50%
SERA NECESSAIRE AU MOINS DEUX SEMAINES
AVANT LA DATE DE L'ÉV» NEMENT.

C'EST VOTRE ANNIVERSAIRE?

REMPLACEZ 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 DÉGRADATION.

UNE AMBIANCE MUSICALE PERSONNALISÉE?

RIEN DE PLUS SIMPLE!
L'IDÉAL 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.

ENVIE D'UNE PRIVATISATION TOTALE OU PARTIELLE DE L'ÉTABLISSEMENT EN PLUS DE VOTRE MENU?

UN COMPLÉMENT POURRA VOUS ÊTRE DEMANDÉ

EN FONCTION DU NOMBRE DE CONVIVES.

EXEMPLE DE MENU À 28,90€

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**

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

TARTE FINE AUX POMMES
BOULE DE GLACE VANILLE

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€

FORMULE PAELLA 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

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 BOULANG» RE ET PISSALADI» RE 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 **28,90€**
DE NOTRE PRIX DE DÉPART ET DÉCOUVREZ LE TARIF PAR PERSONNE
DE LA PRESTATION DE VOTRE CHOIX.

ENTRÉES

TARTE PROVENCALE +0,00€
AUX TOMATES, AUBERGINES ET COURGETTES

ANTIPASTI DE LÉGUMES GRILLÉS +0,00€
(AUBERGINES, ARTICHAUTS, TOMATES ET POIVRONS)

TERRINE DE SANGLIER EN GELÉE +0,00€
ET MESCLUN AUX CROUTONS AILLÉS

TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL +0,00€
ET MESCLUN AUX CROUTONS AILLÉS

CHIFFONNADE DE JAMBON CRU +0,00€
ET TOMATES SÉCHÉES

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE +3,00€
(COPPA, VIANDE DES GRISONS, ROSETTE ET JAMBON CRU)

SALADE DE TOMATE ET MOZZARELLA +0,00€
HUILE D'OLIVE ET BASILIC

SALADE NIÇOISE +2,00€
AU THON ET ANCHOIS

SALADE CÉSAR AU POULET PANÉ AUX CORN FLAKES +0,00€
ET COPEAUX DE PARMESAN

SALADE CÉSAR « COMBO » +3,00€
AUX PETITES GAMBAS ET POULET PANÉ

SALADE CÉSAR AUX PETITES GAMBAS +5,00€
ET COPEAUX DE PARMESAN

SALADE DE TOASTS DE CHÈVRE CHAUD +0,00€
AUX LARDONS ET NOIX

SALADE « TRILOGIE DE CHÈVRE » +3,00€
AU LARD, MIEL ET NOIX

SALADE DE SAINT MARCELLIN +5,00€
VIANDE DES GRISONS, POMMES CARAMÉLISÉES ET PIGNONS

SALADE DE GESIERS +0,00€
AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

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 +8,00€
FOIE GRAS EN TERRINE, MAGRET FUMÉ ET ASPERGES VERTES

PLATS

VOLAILLE

FILET DE POULET À LA CREME ET CHAMPIGNONS +0,00€
RIZ BLANC ET RATATOUILLE

FILET DE POULET AUX CÈPES +3,00€
GRATIN DAUPHINOIS ET RATATOUILLE

ESCALOPE DE POULET FAÇON SALTIMBOCCA +0,00€
TAGLIATELLES SAUCE NAPOLITAINE

BROCHETTE DE POULET TEX MEX +0,00€
POMMES SAUTÉES, MAÏS RÔTI ET GUACAMOLE

PAUPIETTE DE DINDE AU VIN BLANC ET PETITS OIGNONS +0,00€
GRATIN DAUPHINOIS ET RATATOUILLE

PAUPIETTE DE DINDE SAUCE TOMATE ET OLIVES VERTES +0,00€
PIPE RIGATE ET PIPERADE

BALLOTINE À LA TAPENADE ET TOMATES SECHÉES +0,00€
PURÉE DE POMME DE TERRE ET RATATOUILLE

BALLOTINE FARCIE À LA PIPERADE +0,00€
PURÉE DE PATATE DOUCE ET POTIRON ET POÊLÉE DE COURGETTES

BALLOTINE FARCIE AU CHORIZO ET MOZZARELLA +0,00€
PURÉE DE POMME DE TERRE ET RATATOUILLE

BALLOTINE FARCIE AUX CÈPES ET FOIE GRAS +5,00€
PURÉE DE POMME DE TERRE ET POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

FRICASSÉ DE SOT L'Y LAISSE AU COGNAC +3,00€
POMMES RATTE CUITES EN ROBE DE CHAMBRE ET PURÉE DE PETITS POIS

CUISSE DE PINTADE AU CIDRE +3,00€
CHOU BRAISÉ ET POÊLÉE DE LÉGUMES

CUISSE DE CANARD À L'ORANGE +3,00€
POMMES DE TERRE SAUTÉES ET FAGOT DE HARICOTS VERTS

SAUTÉ DE CANARD AUX OLIVES VERTES +3,00€
RIZ SAUVAGE ET TOMATE PROVENÇALE

SAUTÉ DE CANARD SAUCE AUX CÈPES +5,00€
POMMES DE TERRE SAUTÉES ET FLAN AUX ÉPINARDS

BOEUF

RÔTI DE BOEUF SAUCE BORDELAISE +0,00€
GRATIN DE CHOU FLEUR ET FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE

RÔTI DE BOEUF ET SON JUS D'AIL DOUX +0,00€
GRATIN DAUPHINOIS ET RATATOUILLE

RÔTI DE BOEUF SAUCE AUX CÈPES +3,00€
GRATIN DAUPHINOIS ET FAGOT DE HARICOTS VERTS

RÔTI DE BOEUF SAUCE AUX GIROLLES +5,00€
GRATIN DAUPHINOIS ET FAGOT DE HARICOTS VERTS

RÔTI DE BOEUF SAUCE AUX MORILLES +10,00€
GRATIN DAUPHINOIS ET FAGOT DE HARICOTS VERTS

BOEUF BOURGUIGNON +0,00€
GNOCCHI DE POMME DE TERRE

DAUBE DE JOUE DE BOEUF AU VIN ROUGE +0,00€
TAGLIATELLES OU GNOCCHI DE POMME DE TERRE

CARBONADE À LA BIÈRE BRUNE +0,00€
POMMES SAUTÉES ET POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER

GARDIANNE DE TAUREAU +3,00€
RIZ CAMARGUAIS ET PIPERADE 3 COULEURS

VEAU

RÔTI DE VEAU AU VIN BLANC ET PETITS OIGNONS +0,00€
RIZ SAUVAGE ET PURÉE DE PETIT POIS

RÔTI DE VEAU SAUCE AUX CÈPES +3,00€
TAGLIATELLES ET POIS GOURMANDS

RÔTI DE VEAU SAUCE AUX GIROLLES +5,00€
POMMES SAUTÉES AU THYM ET POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

RÔTI DE VEAU SAUCE AUX MORILLES +10,00€
PURÉE DE PATATE DOUCE ET POIS GOURMANDS

SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES VERTES +0,00€
TAGLIATELLES ET RATATOUILLE

SAUTÉ DE VEAU À LA PROVENÇALE +0,00€
POLENTA CREMEUSE ET FAGOT DE HARICOTS VERTS

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE +0,00€

RIZ BLANC ET TOMATE PROVENÇALE

POITRINE DE VEAU FARCIE +0,00€
POMMES VAPEUR ET MÉLI MÉLO DE CHOUX

PAUPIETTE DE VEAU AU VIN BLANC ET ÉCHALOTES +0,00€
RIZ SAUVAGE ET PURÉE DE PETITS POIS

AGNEAU

NAVARIN D'AGNEAU +3,00€
LÉGUMES CUITS EN COCOTTE

FRICASSÉE D'AGNEAU AU MIEL ET ROMARIN +3,00€
POMMES GRENAILLE ET POÊLÉE DE LÉGUMES

CURRY D'AGNEAU AU LAIT DE COCO +3,00€
RIZ BASMATI ET PIPERADE

SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE +3,00€
POLENTA CRÉMEUSE ET RATATOUILLE

GIGOT D'AGNEAU RÔTI AU JUS D'AIL DOUX +5,00€
GRATIN DAUPHINOIS ET POIS GOURMANDS

GIBIER

DAUBE DE SANGLIER AU VIN ROUGE +0,00€
GNOCCHI ET TOMATE PROVENÇALE

CIVET DE CERF +0,00€
POMMES DE TERRE ET CAROTTES VAPEUR

COQ AU VIN +0,00€
RIZ CAMARGUAIS ET POÊLÉE DE LÉGUMES

SAUTÉ DE CHEVREUIL AU VIN BLANC ET AROMATES +3,00€
POLENTA CRÉMEUSE ET LÉGUMES DANS LEUR JUS

PORC

PETITS FARCIS NIÇOIS +0,00€
FRITES DE POLENTA ET PIPERADE 3 COULEURS

FILET MIGNON DE PORC SAUCE MOUTARDE +0,00€
GRATIN DE CHOU FLEUR ET POÊLÉE DE LÉGUMES FAÇON WOK

CHOU FARCI À LA CHÂTAIGNE +0,00€
RIZ PILAF ET TOMATE PROVENÇALE

BOUDIN NOIR AUX POMMES +0,00€
PURÉE MAISON ET HARICOTS VERTS

ANDOUILLETTE AAAAA SAUCE MOUTARDE +3,00€
POMMES SAUTÉES ET SALADE MIXTE

POISSON

FILET DE SANDRE AU VIN BLANC ET ÉCHALOTES +0,00€
RIZ BLANC ET CAROTTES VICHY

AILE DE RAIE AUX CÂPRES +0,00€
RIZ BLANC ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES

DOS DE COLIN À LA PROVENCALE +0,00€
POMMES VAPEUR ET FONDUE DE POIREAU

DOS DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC +3,00€
RIZ BLANC ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES

FILETS DE TRUITE AUX ÉCHALOTES ET CITRON +5,00€
POMMES VAPEUR ET GRATIN DE COURGETTES

PAVÉ DE THON SAUCE VIERGE +3,00€
RIZ SAUVAGE ET RATATOUILLE

TATAKI DE THON SAUCE VIERGE +5,00€
RIZ SAUVAGE ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES

FILET DE SAINT PIERRE À LA CRÈME DE CITRON +5,00€
RIZ BLANC ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES

FILET DE LOUP AU BASILIC +5,00€
RIZ BLANC ET JULIENNE DE LÉGUMES

PAVÉ DE SAUMON AU BASILIC +3,00€
RIZ SAUVAGE ET PIPERADE

PAVÉ DE SAUMON À LA CRÈME DE PARMESAN +3,00€
RIZ BLANC ET TOMATE PROVENÇALE

CALAMAR À L'ARMORICAINE +0,00€
RIZ BLANC ET TOMATE PROVENÇALE

DAUBE DE POULPE +5,00€
RIZ BLANC TOMATE PROVENÇALE

PÂTES

PENNE AU PISTOU +0,00€
JAMBON CRU ET PARMESAN

SPAGHETTI À LA CARBONARA +0,00€
PECORINO ET GUANCIALE

TAGLIATELLES AUX CÈPES +2,00€
SAUCE CREMEUSE

TAGLIATELLES AUX BOULETTES DE BOEUF +0,00€
SAUCE TOMATE AU BASILIC

LASAGNE DE BOEUF À LA BÉCHAMEL +0,00€
SALADE MIXTE

LASAGNE AU SAUMON ET FONDUE DE POIREAUX +3,00€
SALADE MIXTE

SPAGHETTI À L'ENCRE DE SEICHE +3,00€
AUX FRUITS DE MER

CANNELLONI À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS +0,00€
SALADE MIXTE

RAVIOLI À LA DAUBE DE BOEUF OU RICOTTA ÉPINARDS +3,00€
SAUCE NAPOLITAINE AUX OLIVES NOIRES

RAVIOLI À LA DAUBE DE BOEUF OU RICOTTA ÉPINARDS +3,00€
SAUCE BASILIC ET PIGNONS

RAVIOLI À LA DAUBE DE BOEUF OU RICOTTA ÉPINARDS +5,00€
SAUCE CREMEUSE AUX CÈPES

ACCOMPAGNEMENTS

PREMIÈRE GARNITURE

POMMES DE TERRE SAUTÉES
AUX HERBES DE PROVENCE

POMMES DE TERRE EN ROBE DE CHAMBRE
CRÈME CIBOULETTE

POMMES DE TERRE GRENAILLE — +1,00€
RÔTIES AU ROMARIN

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 — +3,00€
À LA TRUFFE

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 — +2,00€
PETITS POIS ET POIVRONS

RISOTTO AU PARMESAN — +3,00€
(JUSQU'À 25 PERSONNES)

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 +5,00€
(JUSQU'À 25 PERSONNES)

RAVIOLI FRAIS FARÇIS À LA RICOTTA ET ÉPINARDS +5,00€
(JUSQU'À 25 PERSONNES)

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 +2,00€
AUX ASPERGES VERTES ET CHAMPIGNONS

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 +2,00€
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 +2,00€
GLACE VANILLE ET CHANTILLY

FRAISIER À LA CRÈME LEGÈRE +2,00€
SELON SAISON

GÂTEAU MULTIFRUIT
ABRICOT, POIRE, FRAISE, KIWI

GÂTEAU POIRE CHOCOLAT
CHANTILLY

ENTREMET AUX 3 CHOCOLATS +3,00€
COULIS DE CARAMEL

CLAFOUTIS AUX PRALINES ROSES
SORBET FRAMBOISE ET CHANTILLY

SALADE DE FRUITS FRAIS +2,00€
SELON SAISON

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 28,90€

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 » +2,00€
TOMATES, JAMBON CRU, MOZZARELLA, AVOCATS, BASILIC

SALADE DE CONCHIGLIE AUX CREVETTES ET AVOCAT +3,00€
SALADE, TOMATES, CONCOMBRES, MOZZARELLA, OEUFS

SALADE DE RIGATONI AU SAUMON FUMÉ +3,00€
SALADE, TOMATES, AVOCATS, CONCOMBRES, MOZZARELLA, OEUFS

SALADE NIÇOISE +3,00€
SALADE, TOMATES, THON, OEUFS, ÉCHALOTES, CONCOMBRES, CÉLERI
CÉBETTES, POIVRONS, HARICOTS VERTS, RADIS, OLIVES, ANCHOIS

SALADE À LA VIANDE DES GRISONS +3,00€
SALADE, TOMATES, CAROTTES RAPÉES, OIGNONS GRILLÉS
AVOCATS, POIVRONS, GRAINES DE COURGE, TOMATES CONFITES

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 PATISSIÉRE

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 » +2,00€
TOMATES, JAMBON CRU, MOZZARELLA, AVOCATS, BASILIC

SALADE DE CONCHIGLIE AUX CREVETTES ET AVOCAT +3,00€
SALADE, TOMATES, CONCOMBRES, MOZZARELLA, OEUFS

SALADE DE RIGATONI AU SAUMON FUMÉ +3,00€
SALADE, TOMATES, AVOCATS, CONCOMBRES, MOZZARELLA, OEUFS

SALADE NIÇOISE +3,00€
SALADE, TOMATES, THON, OEUFS, ÉCHALOTES, CONCOMBRES, CÉLERI
CÉBETTES, POIVRONS, HARICOTS VERTS, RADIS, OLIVES, ANCHOIS

SALADE À LA VIANDE DES GRISONS +3,00€
SALADE, TOMATES, CAROTTES RAPÉES, OIGNONS GRILLÉS
AVOCATS, POIVRONS, GRAINES DE COURGE, TOMATES CONFITES

CHOISISSEZ 2 DESSERTS PARMI LES CHOIX PROPOSÉS

TARTE FINE AUX POMMES
ET À LA CANNELLE

TARTE TATIN +2,00€
AUX POMMES OU AUX POIRES

TIRAMISU
CAFÉ OU FRAISE OU MANGUE

MOUSSE AU CHOCOLAT

BROWNIE AU CHOCOLAT

FRAISIER À LA CRÈME LÉGÈRE +2,00€
SELON SAISON

GÂTEAU POIRE CHOCOLAT

ENTREMET AUX 3 CHOCOLATS +3,00€

GÂTEAU MULTIFRUIT
ABRICOT, POIRE, FRAISE ET KIWI

TARTE AUX FRUITS
À LA CRÈME PATISSIÉRE

SALADE DE FRUITS +2,00€
SELON SAISON

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS