

Formule Groupe * Repas de Fin d'Année 2017

Valable en Novembre et Décembre du Lundi au Vendredi midi et les Jeudi et Vendredi soir, hors fériés

Association - Société

Date

Déjeuner ou Dîner

(rayer les mentions inutiles)

Apéritif

Cocktail Maison Pétillant ou Cocktail des Îles sans Alcool et ses Amuse - Bouches Gourmands

Entrée

Transparence de Gambas aux Légumes Croquants (courgette, poivron, carotte et mandarine) ou

Rave d'Encornets et Pomme Granny Smith, Chips de Pancetta et Vitelotte

**Cassolette de Fruits de Mer aux Fèves et Tomates séchées, Crumble de Chorizo et Parmesan (supp. 2€)
(pétoncles, moules, St Jacques, berlingots)**

Bavarois de Potimarron, Effilochée de Canard aux Cacahuètes torréfiées ou

Pain Focaccia à la Ricotta et Olives, Pétales de Magret et Ecrevisses, Pickles d'Oignon Rouge ou

Crèmeux de Champignons au Foie Gras, Écume au Lard et Noix de Cajou grillées (supp.2€)

Vin Blanc : Chardonnay Privilège, Muscadet sur Lie ou équivalent

Plat

Corolle de Merlan farci à la Brunoise de Butternut, Crème Exotique ou

Pavé de Merlu poché aux Algues, Crème de Piquillos ou

Dos de Sandre sur son Véritable Beurre Blanc Nantais (supp. 3€)

Suprême de Poulet d'Ancenis aux Châtaignes et Abricots confits, Jus de Volaille aux Myrtilles ou

Cocotte de Sauté de Cerf aux Cranberries et Porto Rouge ou

Aiguillettes de Canard au Foie Gras façon Wellington (supp. 3€)

Garniture de Légumes Variés selon le Marché en accompagnement

Vin Rouge : Anjou, Bergerac, Ventoux, Blaye Côtes de Bordeaux ou équivalent

Fromage (supp.3€)

Ballade du Fromager et sa Confiture de Griottines ou

Eclair de Curé Nantais et Poirées pochées

Dessert

Sablé Breton; Ganache Choco*Caramel ou

Finger Mousse Ivoire et Mandarine, Dacquoise aux Amandes ou

Feuillantine Poire*Chocolat Grand Cru ou

Délice Pomme - Caramel façon Cheese Cake

**Cette formule vous est proposée à partir de 35€ TTC par personne, hors supplément,
avec 1 Bouteille de Vin pour 4 personnes pour le Repas et 1 Boisson Chaude en fin de Repas.**

Tarifs indicatifs des consommations

Eaux Minérale Plancoët : 4.00€ / Eau Pétilante Fine Bulles Plancoët : 4.50 € / San Pellegrino : 4.90€

Bouteille de Vin supplémentaire : 22,50€

Méthode Traditionnelle de Loire: 23.50€

-- Jusqu'à 20 personnes, choix possible sur 2 Entrées, 2 Plats et 2 Desserts : préciser la quantité devant chaque --
-- Au-delà de 20 personnes, menu unique à l'ensemble des convives: cocher l'Entrée, le Plat et le Dessert choisis --

Bon pour Accord pour personnes

Heure d'Arrivée prévue :H....

Date et Signature