



Formule Groupe * Repas de Fêtes 2018 - 2019

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

Date

Nom du Groupe:

Déjeuner ou Dîner

Les Entrées

Pressé de Canard confit au Foie Gras, Chutney de Figues ou

Tarte Tatin de Pomme aux Gambas, Caramel au Vinaigre de Cidre ou

Crèmeux de Potimarron, Escargots poêlés, Cardamome Verte et Cacahuètes (supp. 2€) ou

Éclair de Mousse de Saumon et Pétales de Saumon fumé, Crème aux Herbes Fraîches (supp. 2€)

Vin Blanc : Muscadet sur Lie Bruno Dubois, Anjou Blanc, Chardonnay Castel ou équivalent

Les Plats

Tournedos de Cabillaud lardé farci aux Salicornes, Coulis de Mâche ou

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

Suprême de Poulet d'Ancenis aux Fruits du Mendiant, Jus de Carcasse réduit ou

Filet de Canard pœlé, Sauce laquée Miel, Soja et Gingembre (supp. 3€)

Garniture de Légumes Variés selon le Marché en accompagnement

Vin Rouge : Saumur Champigny, Côtes de Blaye ou Syrah ou équivalent

Les Fromages

(supp. 3€)

Balade du Fromager de la Ferme Pannetière et sa Confiture de Griottines ou

Samoussas de Curé Nantais et Poirées pochées

Les Desserts

Sablé Breton, Brunoise Exotique et Mousse Chocolat Blanc ou

Macaron Crèmeux Praliné - Amarena 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 Cocktail Maison Pétilant et ses Amuse-Bouche, 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 : 24.50€ // Méthode Traditionnelle de Loire: 23.50€ // Champagne Deutz Classic : 52€

-- Jusqu'à 20 personnes, choix possible parmi **2 Entrées, 2 Plats et 2 Desserts** : préciser la quantité devant chaque ligne --

-- 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

Date, cachet et Signature

Heure d'Arrivée prévue :