

Menu « Anniversaire »

Apéritif

Soupe de champagne 2 flûtes/p.
Brochette de speck, câpre à queue
Magret fumé aux figues et sablé au piment d'Espelette
Tartare de saumon, mousseline de petit pois, chantilly salée
Soupe safranée, Saint-Jacques, fève, chorizo et parmesan
Entremet aux 2 saumons
Gougère fromagère à la fourme d'Ambert
Sandwich club aux rillettes de poulet, curry, tomate confite
Visse de Gambas au pesto

-

Plat convivial

Jambalaya
Ou
Paëlla
Ou
Couscous
Ou
Aligot saucisse
Ou
Choucroute
Ou
Tartiflette salade
Ou
Soirée « Pasta »(3 différentes)
Ou
Blanquette de volaille, riz thai
Ou
Tajine de poulet aux petits légumes, et semoule

-

Fromage

Ardoise de fromages

-

Dessert

Gâteau d'anniversaire à définir

-

Café

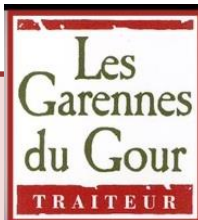
Le service compris pour une durée de 3 heures, la vaisselle et le nappage sont compris. Vin rouge ou rosé compris (1 bouteille pour 5 personnes)

Tarifs : (tous nos tarifs s'entendent TTC et par personne) **32 euros**

Menu enfant (-10 ans)

Nuggets de poulet – churros de pomme de terre
D
Dessert : éclair au chocolat ou framboisier

Tarif : 13 euros



Menu « Anniversaire »

Location de salles aux Garennes du Gour

Petite salle : 100 euros, Grande salle : 180 euros

Les deux salles : 250 euros

Mise à disposition et service jusqu'à 18 H00 pour les repas du midi, et jusqu'à 2 H00 pour les repas du soir.

Extension de la mise à disposition :

Soir : supplément de 60 euros pour aller jusqu'à 5 heures

Un supplément de 40 euros TTC/serveur sera appliqué.

Supplément : déplacement sur le lieu de votre choix à chiffrer en fonction

Nous vous proposons une coupe de champagne à 7 euros pour accompagner votre dessert.