

Du
15 /10/2018
au
30/12/2018



Plateaux repas fêtes



Plateau Garennes

Millefeuille de pintadeau au foie gras, et sa petit salade mesclun, condiment

Aiguillette de magret de canard du sud-ouest, vinaigrette cassis, framboise, wok de légumes de saison au sésame

Duo de fromages et salade (supplément de 2 euros à ajouter)

Buche « Tiramisu » biscuit cuillère, ganache montée marsala, crémeux café.

Tarif : 25 Euros TTC

(couverts jetables, serviette papier, pain, eau minérale 50 cl, sel et poivre fournis)

Plateau Gourmet

Duo de foie gras nature/ Poivre et sel, chutney exotique, pain aux céréales

Effeillé de filet de bœuf, confit d'oignons rouges, crispy de bacon sauce ravigote à la moutarde violette, brochette de légumes marinés

Duo de fromages et salade (supplément de 2 euros à ajouter)

Le « grand macaron » ganache montée pralinée, crémeux de citron jaune et confit de citron vert.

Tarif : 30 Euros TTC

(couverts jetables, serviette papier, pain, eau minérale 50 cl, sel et poivre fournis, barquette micro-ondable)

