

Proposition de plats pour des Menus de Banquets

La diversité ne servant pas la qualité, toutes les préparations sont servies à partir de 10 personnes

42

Bavarois d'avocats et Saumon fumé
Terrine Saint-Nicolas aux Avelines
Salade d'Endives au Roquefort (V)
Feuilleté aux champignons beurre blanc
Salade de légumes de Saison
9.50

Sorbet arrosé au choix

Suprême de Poulet Jaune façon cordon bleu
Mignon de Porc en croute
Cassolette du pêcheur
Faux filet de bœuf rôti aux poivres
22

Marbré de Sorbet et Fruits Frais
Crème Brûlée Bergamote
Griottin aux deux chocolats
10

Options :

Assiette Fromages 3 sortes 8
Chavignol ou autre chaud 10
Chariot Fromages 15

A l'aube :

Soupe à l'Oignon 9
Buffet de Jambons et Salades 14
Pains briochés garnis 9

49

Hure de Bœuf en Gelée et Foie Gras
Aumônière du Pêcheur Homardine
Pâté au Riesling et sa gelée
Melon et jambon du pays (S)

14

Sorbet aux herbes

Noix de Veau rôtie Forestière
Civet de Biche St Hubert (S)
Pavé de Sandre aux asperges vertes
24

Nougat Glacé aux Fruits confits Gd Marnier
Finger Chocolat Passion
Caroline de fruits et Sorbets
11

S = Saison
V = Végétarien

68

Foie gras de canard au Torchon et sa gelée
Petite salade gourmande Lohengrin
Feuilleté d'Asperges Mousseline (S)
Finger de Crabe des neiges en Bavarois

18

Fricassée de Scampis, Empereur
Filet de Dorade en écailles de courgette
Lasagne de légumes
Aumônière du maraicher Aigre Douce
Spirale de Sole aux épinards Beurre blanc
17 en entrée, 15 en 2^e entrée
ou 24 en plat principal

Sorbet Champagne arrosé de Vieux Marc

Magret de Canard Rôti à l'orange
Souris d'Agneau, Jus au Thym
25

Tiramisu Café en Coque de Chocolat
Verrine Fruits Rouges, Crumble au Chocolat
Trilogie du pâtissier
10

83

Foie Gras de Canard au Gewurztraminer et
Pinot Noir

Variation de Homard Lohengrin (+5)
(bisque-aumônière-en belle vue)

Assiette de Douceurs de Saison
Trilogie d'Asperges (S)
(tartare-gaspacho-ballotin au jambon de parme)
20

Feuilleté de Sole et St Jacques
Filet de Turbot grillé et Risotto aux coques
Cassolette de Ris de Veau aux pleurotes
26 en entrée, 22 en 2^e entrée
ou 29 en plat principal

Emulsion au Crémant

Filet de Bœuf du Terroir aux deux Sauces
(marchand de vin-béarnaise)
Mignon de Veau gratiné au parmesan
Mignon de Biche en brioche, crème de
Rouille (S)
½ Pigeon farci truffé foie gras
29

Assiette Gourmande Lohengrin
Trilogie du Chocolatier
(duo de mousses-moelleux-crème brûlée)
Omelette norvégienne flambée Gd Marnier
12