

MENUS AFFAIRES

Hiver



Menu A

Salade de crevettes
Tajine de volaille
Légumes à l'orientale
Fondant au chocolat, crème anglaise

Menu B

Crumble d'aubergines
Sauté de bœuf aux carottes,
Pomme vapeur
Chessecake aux fruits rouges

Menu C

Rillettes aux deux saumons,
Mijoté d'agneau,
Ecrasé de pomme de terre
Palet sablé caramel

Menu D

Chèvre chaud au miel et son mesclun
Filet de canette aux clémentines,
Pommes sarladaises
Tartare de fruits, sorbet citron vert



Menu E

Œuf poché aux champignons
Filet de St Pierre, coulis de poivrons doux
Purée de potiron
Tatin aux pommes

Menu F

Bloc de foie gras et sa brioche
Curry de cabillaud et gambas,
Riz basmati
Mousse au chocolat

Menu G

Soufflé au fromage,
Pavé de saumon au beurre nantais,
Fondue de poireaux
Panna cotta, coulis passion

Menu H

Salade de magret fumé
Blanquette de la mer,
Riz vénéré
Tarte citron meringuée

Menus proposés dans nos forfaits « journée de travail » et « séminaire résidentiel »

Inclus dans nos menus: Eaux minérales & café ou thé

Menu unique pour l'ensemble des convives (à l'exception des allergies et des restrictions alimentaires)