

# MENUS AFFAIRES

## Printemps



### Menu A

Brochette de crevettes marinées et son mesclun  
Suprême de volaille au piment d'Espelette,  
Pommes de terre rôties, fagot d'haricots verts  
Tiramisu

### Menu B

Chèvre chaud à la provençale  
Pavé de saumon, beurre blanc,  
Tombée d'épinards  
Charlottine aux fruits rouges

### Menu C

Terrine de St Jacques, tartare de tomates  
Sauté de veau aux olives,  
Riz pilaf  
Vacherin glacé et ses noisettes caramélisées

### Menu D

Tartare de concombre et son œuf poché  
Filet de St Pierre, sauce vierge,  
Poêlée de courgettes et tomates cerises  
Tatin d'abricots, glace vanille



### Menu E

Crumble d'aubergines et mimolette  
Sauté de bœuf à la provençale,  
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, tomate rôtie  
Clafoutis aux griottes, glace au yaourt

### Menu F

Tatin aux deux tomates  
Dos de cabillaud, coulis de poivrons doux,  
Riz basmati  
Croquant chocolats

### Menu G

Rillettes aux deux saumons et son feuilleté  
Navarin d'agneau printanier,  
Pommes vapeur  
Fondant au chocolat, coulis passion

### Menu H

Carpaccio de tomates et ses billes de mozzarella  
Filet de dorade royale, beurre nantais,  
Poêlée de céréales et légumes du soleil  
Salade d'agrumes, sorbet citron vert

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)