

## MENU DE GROUPE - 2019

**27€/p** - entrée, plat, dessert

**32€/p** - entrée, plat, dessert, ¼ de vin, café

**35€/p** - apéritif, entrée, plat, dessert, ¼ de vin, café

---

### \*\* ENTREE \*\*

La même pour tout le groupe :

- 1 - Feuilleté au picodon mariné à l'huile d'olive, pesto au parmesan et basilic, Bouquet de salade
  - 2 - Terrine de foie de volaille au Porto, et ses mouillettes aux herbes de Provence
  - 3 - Salade Dauphinoise (ravioles frits, poivrons, tomates confites, oignons rouges)
- 

### \*\* PLAT \*\*

Le même pour tout le groupe :

- 4 - Croustillant de volaille aux légumes du soleil
  - 5 - Millefeuille de polenta et jarret de veau, foie gras, réduction de jus aux épices
  - 6 - Filet de cabillaud en croute d'herbe, sauce vierge
- 

### \*\* DESSERT \*\*

Le même pour tout le groupe :

- 7 - Faisselle du fromager
- 8 - Roulé chocolat /praliné sauce caramel beurre salé
- 9 - Véritable crêpe Suzette et son sorbet maison à l'orange

### \*\*OPTION\*\*

- 10 - Possibilité de réaliser un gâteau pour l'ensemble du groupe

*Nous demandons un choix unique d'entrée, plat et dessert pour l'ensemble des convives*

*(Merci de préciser les allergies ou régimes particuliers, végétarien, etc...)*

## PROPOSITION DE BUFFET POUR GROUPE - 2019

**27€/personne** et 20 parts/personne

- Toast de saumon	2/p
- ½ œuf dur	1/p
- Quiche au thon	2/p
- Cake salé aux légumes	2/p
- Tarte tomates/mozzarella	2/p
- Feuilleté de tapenade	3/p
- Terrine de lieu	1/p
- Verrine de gaspacho	1/p
- Brie mascarpone et noix	1/p
- Gâteau au chocolat	1/p
- Tarte au citron	1/p
- Soupe de melon	1/p
- Camembert	1/p
- Corbeille de fruits	1/p

Boisson en supplément : Côte du Rhône

Vin rouge, blanc ou rosé                      1 litre                      18€

Le buffet est à base de produits frais et préparé par le chef Yannick MURCIA