

Menus pour Séminaires
Déjeuners « CLASSIQUE » Restaurant « Au Sapin Doré »

Entrées

- La Salade de Confit de Canard tiède*
La Terrine de Légumes de Saison, Sauce Vierge
La Raviole de Légumes
Le Pâté « Maison », Crudités
Les Lasagnes de Poissons, Sauce Tomate
La Salade du Pêcheur (avec un Panaché de Poissons)

Plats

- Le Filet de Poissons et son Feuilletage, Sauce à l'Estragon et Riz*
La Blanquette de Veau, Pommes de Terre Vapeur et Petits Légumes
Le Filet de Porc en Croûte d'Herbes et Tomates,
Le Suprême de Volaille, Crème Calvados, Pâtes aux Herbes
La Souris d'Agneau Rôtie, Jus Parfumé à l'Ail, Purée de Pommes de Terre
(Tous les Plats sont accompagnés de Légumes)

Desserts

- Le Tiramisu aux Fruits*
La Soupe de Fruits avec sa Glace
La Nougatine Glacée, Coulis de Fruits
La Meringue Glacée
La Crème Brûlée à la Vanille

Nous vous remercions de nous signaler par avance d'éventuelles particularités (végétariens, allergies...).
Nous devons connaître votre choix de menu (menu identique pour tout le groupe) de préférence la semaine
précédent votre arrivée afin que le chef puisse faire son marché.

Vous pouvez laisser au chef l'inspiration du menu selon les produits frais de saison et vous laissez surprendre...