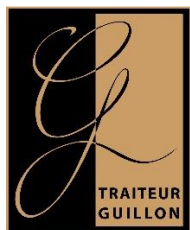




Menu Association 2022 – 2023

(À partir du 1^{er} mai 2022)



REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)
Si le nombre d'invités s'avère inférieur les tarifs ci-dessous seront revus.

★★ MENU N°1 ★★

- | | |
|--|---|
| Feuilleté aux ris de veau (<i>chaud</i>) | Ou tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois |
| Ou Opéra de foie gras de canard et sa salade | Ou serpentín de saumon fumé au raifort |
| Ou coupelle de perles marines et gambas | Ou lentilles de Beluga et son œuf poché |
| Ou solitaire de saumon et chèvre au citron vert | Ou demi-avocat sur salades mêlées et sa garniture |
| Ou Millefeuille de rillettes de maquereau au poivre Séchuan | |
| Ou terrine de lapereau et sa confiture d'oignons | |
| Ou assiette terre et Mer (30g Foie gras de canard et 35g saumon fumé + toasts) | |
| Ou assiette de saumon fumé au bois de hêtre et ses toasts | |
| Ou Médaillon de foie gras de canard du Périgord et ses toasts | |
| Ou Salade du Chef (<i>salade verte, gésiers, mousson de canard, vinaigrette de framboise,...</i>) | |

Plat principal (servi deux fois) accompagné de garniture

- | | |
|--|---|
| Rôti de filet de canard et sa sauce juste relevée | Ou Sauté de marcassin sauce forestière |
| Ou fondant de pintadeau aux châtaignes | Ou filet de kangourou et sa sauce aux airelles |
| Ou Filet de daurade sauce citron | Ou filet de flétan et son coulis de poireau |
| Ou tranche de jambon à la sauce madère | |
| Ou filet mignon de porc, crème d'ail, et basilic et sa piperade de légumes | |
| Ou roulé de volaille, fourme d'Ambert et lard fumé et son coulis de poivron rouge | |
| Ou cassolette de Sot l'y laisse de volaille aux écrevisses | |

+ Légumes assortis

- Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région+ **2.00 € TTC par personne**
(Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ **2.00 € TTC par personne**)

- Charlotte aux framboises et sa verrine de coulis de fruits rouge et ses éclats de chocolat
Ou tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille
Ou émotion crème vanille sur son palet croquant
Ou duo de dessert au choix (*Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Opéra, Entremet abricot et sa mousse Tonka, Entremet aux 3 chocolats*)

Café et son chocolat - pain - eau minérale

Nappes masline jetables - serviettes masline jetables
 Assiettes blanches - Couverts - Verrerie sur pied
 Tout le matériel de service - Le personnel (serveurs et cuisiniers)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 37,00 € (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
37,00 €	10,00%	33,64 €	3,36 €

Option :

- Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 5.00 € TTC par personne
 Vin (Sauvignon et Chinon) : + 5.00 € TTC par personne



REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)
Si le nombre d'invités s'avère inférieur les tarifs ci-dessous seront revus.

★★ MENU N°2 ★★

Trilogie de la mer (*St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison*)
Ou terrine de foie gras maison et sa compotée de figues et pain d'épice
Ou salade du Périgord (*filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, salade*)
Ou pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes
Ou filet de sole roulé au pavot et sa sauce aurore vanillée
Ou œuf norvégien sur son fond d'artichaut (*Œuf poché dans saumon fumé sur fond d'artichaut*)
Ou coupelle de perles marines et St Jacques rôties accompagné de gambas grillées
Ou assiette terre et Mer (*45g Foie gras de canard et 70g saumon fumé + toasts*)
Ou saumon mariné à l'aneth, jus de citron vert et son huile d'olive extra vierge
Ou timbaline de langouste

Plat principal (servi deux fois) accompagné de garniture

Pavé de biche sauce grand veneur **Ou** filet d'agneau en fine croûte d'herbe
Ou brochette de canard aux fruits secs **Ou** petit salé de canard au beurre d'estragon
Ou brochette de filet de caille **Ou** carré de veau aux légumes printaniers (+ 2.00€ TTC)
Ou Tournedos de filet de bœuf poêlé au beurre clarifié et sa sauce juste relevée
Ou dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sa crème chorizo
Ou fondant de pintade aux morilles cuit à basse température arrosé d'armagnac
Ou gigot de cochon de lait rôti au four farci à la provençale
Ou Filet de caille sauce du sud-ouest
+ Légumes assortis

Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région+ 2.00 € TTC par personne)
(*Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure*)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

Charlotte aux framboises et sa verrine de coulis de fruits rouge et ses éclats de chocolat
Ou tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille
Ou émotion crème vanille sur son palet croquant
Ou duo de dessert au choix (*Poirier, Croquant au chocolat, Framboisier, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Entremet abricot et sa mousse Tonka*)

Café et son chocolat - pain - eau minérale

Nappes masline jetables - serviettes masline jetables
Assiettes blanches - Couverts - Verrerie sur pied
Tout le matériel de service - Le personnel (serveurs et cuisiniers)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 43.00 € (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
43,00 €	10,00%	39,09 €	3,91 €

Option :

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 5.00 € TTC par personne
Vin (Sauvignon et Chinon) : + 5.00 € TTC par personne