

Les formules plateaux repas

Froids ou chauds

Formule repas froid à 21.00 € ht sans boisson / 23.10 € ttc
Formule repas froid avec boisson 22.00 € ht / 24.20 € ttc

Formule repas avec un plat chaud sans boisson : 23.50 € ht / 25.85 € ttc
Formule repas avec un plat chaud et boisson : 24.00 € ht / 26.40 € ttc

*Le choix de votre plat chaud sera pris en considération 24 heures auparavant
Au-delà le Chef fera en fonction de son approvisionnement*

LES ENTRÉES

Les crudités fraîches de saison
et
Le jambon persillé « label rouge » à l'aligoté »
Ou
Le soufflé de truite maison et son émulsion de fines herbes
Ou
Le traditionnel pâté en croute de volaille à la graine de moutarde

2 CHOIX DE VIANDES FROIDES PAR PERSONNE

Le magret de canard rôti ou le filet mignon de porc au four
Ou
Le filet de volaille jaune cuisson basse température
Ou
L'éventail de filet de bœuf Simmental braisé

* Condiments et assaisonnements inclus

NOS PLATS CHAUDS GARNIS AU CHOIX *

Quelques exemples : Nous consulter

Les joues de porc confites au pinot noir
Ou
La cassolette de poisson du moment au beurre blanc
Ou
Le sauté de volaille au curry et ananas frais
Ou
Le jambon à l'os, grillé, sauce forestière

Et d'autres plats selon les approvisionnementnents ...

LE FROMAGE

Chèvre frais, Amour de Nuits, Comté, Brillât Savarin,
Camembert au lait cru, Reblochon....

LE DESSERT

La tarte fine aux poires, la panacotta aux fruits rouges,
le tiramisu maison au café,
La salade de fruits frais

+

Pain individuel de 50 grammes
Couverts et serviettes à usage unique inclus