

Exemple de menus

MENU "COUSINADE" (POUR TOUT UN WEEK-END)

SAMEDI MIDI

Légumes du midi grillés et marinés ail et basilic
Salade de roquette aux copeaux de parmesan
Saumon en Belle-vue, garniture macédoine de légumes maison
Fromages
Crème aux spéculoos

→ Par personne : 12 €

SAMEDI SOIR

Apéritif (commun aux 2 propositions)

Gougères au comté (3 par personnes y compris pour les enfants)
Canapés (2 de chaque sorte par personne)
Corail aux gambas
Mousse de thon
Saumon fumé / fromage ail et fines herbes

en option : Marquise au Crémant de Bourgogne (spécialité bourguignonne), supplément de 3 € dans chaque menu

Pour suivre, 2 propositions :

Proposition 1

Entrée

Petite salade de mâche, crevettes roses et vinaigrette aux agrumes

Plat

Suprême de poulet fermier « Gaston Gérard »
ou
Jambon à l'os à la Chablisienne
ou
Coq au vin

Accompagnement : pommes rissolées, haricots verts, purée de pommes de terre,

Plateau de fromages

Dessert

Mousse au chocolat aux écorces d'oranges
ou
Tiramisu aux fraises

→ Par personne : 20€



Proposition 2

Entrée

Coquilles St Jacques au Noilly sur fondue de poireaux

Plat

Magret de canard au piment d'Espelette, vinaigre balsamique
ou

Filet mignon de porc en grenadins, sauce crémée aux champignons

Accompagnement : pommes rissolées, haricots verts, purée de
pommes de terre, petit flan de carottes au cumin

Plateau de fromages régionaux et salade

Dessert :

Framboisier

ou

Fondant aux 3 chocolats

→ Par personne : 25€

DIMANCHE MIDI

Plateaux de charcuteries variées avec terrine de lapin maison

Rôti de bœuf froid, mayonnaise, cornichons, chips

Salade bourguignonne (scarole, œufs durs, cervelas, jambon de

Paris, pomme fruit, gruyère, moutarde et noix)

Corbeilles de fruits

→ Par personne : 9€

Menu festif : nous consulter

