



VOTRE
ÉVÈNEMENT



MENU BOURGUIGNON

à 23 €

Jambon Persillé de Bourgogne,
Crème de Moutarde, Petite Salade

Traditionnel Bœuf Bourguignon,
Ecrasé de pomme de terre

Tiramisu au Cassis et Pain d'Epices
Mulot & Petitjean

Les Menus sont proposés à partir de 10 personnes. Ils doivent être définis en amont de la prestation pour l'ensemble du groupe. Pour tout changement, veuillez nous consulter

Les prix sont nets et le service compris. Le tarif des menus sont hors boissons.

Nous proposons également différents Gâteaux d'Anniversaire, Mariage, Thèse...Sur demande.

MENU à 25 €

Terrine de Campagne du Moment,

Ou

Sablé au Parmesan, fromage frais, et
petits légumes en Vinaigrette
d'herbes.

Dos de Cabillaud au four, Emulsion au
Pistou, Mousseline de Patate Douce et
Petits Légumes

Ou

Filet de Poulet Fermier, Emulsion Vin
Jaune, Polenta Crémeuse

Panna Cotta à la Vanille et sa
compotée de Fruits de saison

Ou

Barre Chocolatée, Crème Brulée
Tonka

MENU à 32€

Terrine de Foie Gras aux Poires
Confites, Pain Brioché

OU

Œuf poché crème de Brillat Savarin,
Pain Croustillant, écrasé de Pomme
de Terre

Filet de Bar rôti, Emulsion au Safran,
Risotto à l'Encre de Seiche

Ou

Cœur de Faux Filet, Sauce Béarnaise,
Blinis de Pommes de Terre,
Tomate Provençale

Tarte Sablée aux fruits de Saison

Ou

Entremets, Chocolat-Ananas

NOS COCKTAILS DÎNATOIRES

Assortiments de Canapés froids, chauds et sucrés servis sur Plateau.



de 25€ TTC/pers

Ballotine de Volaille à la Graine de Moutarde, Tartines de Chèvre aux Fruits du Moment, Sucette de Foie Gras et Pain d'épices, Gougères au Comté

Brochettes de Gambas marinées, Risotto aux Champignons, Brochettes de Bœuf aux épices douces

Choux vanille-praliné, Mousse de fraise Verveine



à 30€ TTC/pers

Verrine de ratatouille et Ricotta aux Herbes fraîches, Terrine de Campagne du Moment, Saumon Confit et sésame grillé, Feuilleté persillé aux Escargots

Brochettes de Volaille au miel et citron, Mini Burger du Moment au Foie Gras, Brochette de Gambas pané au Pavot

Tartelette aux Fruits de Saison, Mousse Chocolat-Tonka.



L'ATELIER DÉGUSTATION

DÉCOUVERTE

Prenez le temps de comprendre les bases pour apprécier au mieux les vins dans un cadre chaleureux : appellations Régionales

Consultez nous,

Et nous vous élaborons une dégustation sur mesure !!!

LE COCKTAIL APÉRITIF



AMATEUR

Dégustez les coups de cœur du Chef-Sommelier et appréciez ses commentaires : appellations Villages

Planche de fromage et charcuterie pour 2 personnes

HAUTE-COUTURE

Savourez les plus beaux terroirs dans une ambiance œnologique : appellations 1^{er} Cru et Grand Cru

Une flûte de crémant et un verre de vin blanc ou rouge

A partir de 17.50€ TTC/pers.

LES FORMULES BOISSONS, DU DR. WINE...

FORFAIT À 10 €

Bourgogne Aligoté Pansiot
2016
&
Bourgogne Pinot Noir
Domaine Collotte
2016
&
Boisson Chaude

Nos Boissons sont servies à
raison d'un verre par
personne et par vin.

FORFAIT À 15 €

Crémant
Domaine Picamelot ou
une boisson sans alcool
&
Bourgogne Aligoté
Domaine Pansiot
2016
&
Bourgogne Pinot Noir
Domaine Collotte
2016
&
Boisson Chaude

L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé.

FORFAIT À 20 €

Crémant
Domaine Picamelot ou
une boisson sans alcool
&
Chablis Per Aspera,
Domaine Charly Nicolle
2016
&
Santenay Vieilles Vignes
Domaine Girardin
2014
&
Boisson chaude

*Millésime susceptible d'être
modifié*

Sachez consommer avec
modération.

FORFAIT À 25 €

Crémant
Domaine Picamelot ou
une boisson sans alcool
&
Montagny
1^{er} Cru Découverte
Stéphane Aladame,
2015
&
Givry
1^{er} Cru Grande Berge,
Domaine Mouton
2016
&
Boisson Chaude