



VOTRE
ÉVÈNEMENT



MENU BOURGUIGNON

à 25 €

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 pouvons vous proposer également différentes prestations ou gâteaux sur demande (ex : thèse, anniversaire, mariage, etc...)

Vous pouvez également nous consulter pour toutes allergies ou restrictions alimentaires.

MENU à 28 €

Pâté en Croûte Revisité et Mousse
Moutarde, Salade Verte

Ou

Panna-Cotta de Butternut, Chips de
Coppa, Mousse Huile de Noix et Pain
d'Epices

Filet de Dorade Sébaste Rôti,
Mousseline de Topinambour, Sauce au
Lard et Boulgour

Ou

Carré de Cochon Fondant, Jus Au
Foin, Ecrasé de Pommes de Terre

Tartelette Pomme Façon Tatin, Streusel
Vanille

Ou

« Comme Un Snickers » Barre
Croquante Chocolat et Cacahuète

MENU à 35€

Terrine de Foie Gras de Canard,
Chutney Pomme Ananas et Brioche
Maison

Ou

Tartelette aux Escargots et Royale de
Champignons, Emulsion Persillée

Dos de Cabillaud Rôti en Viennoise
d'Herbes, Risotto Safrané, Etuvée de
Poireaux et Emulsion au Chorizo

Ou

Cœur de Faux Filet Grillé, Sauce
Vigneronne, Déclinaison de Pommes
de Terre et Tian de Légumes
Provençaux

Dôme Chocolat et Cœur Framboise

Ou

Entremet Poire, Caramel Beurre Salé

NOS COCKTAILS DÎNATOIRES

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



À 25€ TTC/pers

Gougères au Comté
Ballotine de Volaille à la Graine de Moutarde
Croque-Monsieur du Chef
Sucette de Foie Gras et Pain d'épices

Gambas en Tempura
Risotto Crémeux au Chorizo
Brochettes de Bœuf aux Epices Douces

Choux Crème Citron
Mousse Chocolat et Crumble Cacao



À 33€ TTC/pers

Crème de Potimarron aux Noisettes
Verrine de Crabe Mariné aux Agrumes
Saumon Confit et Sésame Grillé
Feuilleté Persillé aux Escargots

Brochette de Gambas Marinées et Pâte de Citron
Brochette de Volaille Laquée au Miel
Mini Burger Au Comté et Compotée d'Oignons Doux

Tartelette au Chocolat et Poivre Long
Mousse Passion et Compotée d'Ananas

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 !!!



AMATEUR

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

HAUTE-COUTURE

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

LE COCKTAIL APÉRITIF

A partir de 17.50€ TTC/pers.

Planche de Fromages et Charcuteries à Partager

Une flûte de Crémant et un verre de Vin Blanc ou Rouge

LES FORMULES BOISSONS, DU DR. WINE...

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

*Sachez consommer avec
modération.*

FORFAIT À 10 €

Bourgogne Aligoté 2016
Pansiot (Blanc)
&
Côteaux Bourguignons
2016 Domaine Louis Tête
(Rouge)
&
Boisson Chaude

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

FORFAIT À 15 €

Crémant de Bourgogne
Domaine Picamelot ou
une boisson sans alcool
&
Bourgogne Aligoté 2017
Domaine Pansiot
(Blanc)
&
Bourgogne Pinot Noir
2016 Domaine Collotte
(Rouge)
&
Boisson Chaude

FORFAIT À 20 €

Crémant de Bourgogne
Domaine Picamelot ou
une boisson sans alcool
&
Givry 2017 Domaine
Mouton (Blanc)
&
Santenay Vieilles Vignes
2014 Domaine Vincent
Girardin
(Rouge)
&
Boisson chaude

*Les Millésimes sont
susceptibles d'être modifiés*

FORFAIT À 25 €

Crémant de Bourgogne
Domaine Picamelot ou
une boisson sans alcool
&
Montagny 2016
1^{er} Cru Découverte
Stéphane Aladame
(Blanc)
&
Fixin 2016
Domaine Berthaut-
Gerbet (Rouge)
&
Boisson Chaude