



VOTRE
ÉVÈNEMENT



MENU BOURGUIGNON

à 25 €

Œuf Poché en Meurette, Croutons

Ou

*Jambon Persillé de Bourgogne, Mousse
Moutarde*

Filet de Volaille Façon Gaston Gérard

Ou

*Traditionnel Bœuf Bourguignon, Ecrasé
de pomme de terre*

*Poire Pochée au Vin Rouge, Cassis et
Meringue*

Ou

*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 « DÉCOUVERTE »

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

à 20€

Entrée + Plat + Dessert

à 28€

*Pâté en Croûte Revisité et Mousse
Moutarde, Salade Verte*

Ou

*Focaccia au Fromage Frais, Copeaux de
Légumes Croquants et Herbes Fraîches*

*Filet de Dorade Sébaste Rôti, Tian de
Légumes Provençaux, Mousse de Poivrons
Doux et Boulgour Crémeux.*

Ou

*Magret de Canard Rôti, Jus au Cassis,
Purée de Patates Douces et Légumes
Glacés, Copeaux de Châtaignes*

Fraisier « Façon Pâtissier » et Mousse Vanille

Ou

*« Comme Un Snickers » Barre Croquante
Chocolat et Cacahuète*

MENU « SUIVEZ LE CHEF ! »

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

à 27€

Entrée + Plat + Dessert

35€

*Terrine de Foie Gras de Canard,
Chutney Pomme Rhubarbe et Brioche
Maison*

Ou

*Tataki de Saumon au Sésame,
Concombre et Vinaigrette Mangue
Gingembre*

*Dos de Cabillaud Rôti en Viennoise de
Noisettes, Risotto Safrané, Sauce Vierge
Granny Smith, Coriandre et Raisins*

Ou

*Noix de Veau Basse Température et son
Jus Brun, Mousseline de Petits Pois et
Artichauts Poivrade*

*Dôme Chocolat et Cœur Caramel
Beurre Salé*

Ou

*Tartelette aux Framboises et Basilic,
Crème à la Verveine*

NOS COCKTAILS DÎNATOIRES

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



À 25€ TTC/pers

Ballotine de Volaille au Citron Confit
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

Panna-Cotta Vanille et Chocolat
Mousse Chocolat et Crumble Cacao



À 33€ TTC/pers

Gougères au Comté
Crème de Courgettes Chèvre et Menthe
Verrine de Crabe Mariné aux Agrumes
Tataki de Saumon au Sésame Grillé
Feuilleté Persillé aux Escargots

Brochette de Gambas Marinées et Pâte de Citron
Brochette de Magret de Canard et Abricots
Mini Burger Au Comté et Compotée d'Oignons Doux

Entremet Chocolat et Croquant Poivre Long de Java
Mousse Mascarpone à la Framboise et Crumble Spéculoos

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

Planches de Fromages et Charcuteries
à Partager

...Nous contacter pour plus d'information.

LES FORMULES BOISSONS, DU DR. WINE...

FORFAIT À 10 €

Bourgogne Aligoté 2017
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
2017 Domaine Collotte
(Rouge)
&
Boisson Chaude

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

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*

*Sachez consommer avec
modération.*

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