

Menu de groupe - automne 2022

Kir, vin de table rosé/rouge, café compris

Menu 23,0€

SOUPE

ENTRÉE

Quiche lorraine
Ou salade composé (ex. endive)

PLAT

Blanquette de veau
Ou bœuf bourguignon

LÉGUMES

Riz forestier
Ou purée pomme de terre

FROMAGES

DESSERT

Croustade aux pommes
Ou coupe glacé

Apéro debout :
3 bouchées
Suppl. 4,5€

Digestif :
Eau de vie de poire
Suppl. 1,0€

Menu 25,0€

SOUPE

ENTRÉE

Salade rouergate
Ou salade farçoux
Ou poitrine de veau farcie
Ou choux farcie à la bière

PLAT

Estofinade (3 service), salade
Ou rôtie de veau, sauce poivre
vert, légumes
Ou travers de porc mariné,
légumes

LÉGUMES

Gratin dauphinois
Ou Pomme boulangère

FROMAGES ET FROMAGE BLANC

DESSERT

Vin bouteille :
Gaillac, Domaine Barreau
Suppl. 12,0€

Menu 28,0€

SOUPE

1^{ER} ENTRÉE

Salade rouergate
Ou salade farçoux

2^E ENTRÉE

poitrine de veau farcie
Ou choux farcie à la bière

PLAT

Estofinade (3 service), salade
FROMAGES ET FROMAGE BLANC

DESSERT

Dessert au choix:

- Coupe glacé (pêche melba, poire belle-Hélène)
- Crème brûlée vanille (max 50 pers.)
- Croustade aux pommes
- Entremet (goût café, chocolat, fraise, framboise)
- Tarte tatin