



Menu de groupe Printemps 2024

Formule 20,5€

PLAT

Poulet rôtié
Ou travers de porc mariné
Ou sauté de poulet, chorizo,
poivron

ACCOMPAGNEMENT

Pomme boulangère
Ou pâtes petit pois & asperge
Ou ratatouille

DESSERT

Croustade aux pommes
Ou clafouti aux fraises
Ou crème brûlée lavande

Formule 22€

PLAT

Rôtié de veau, sauce cèpes,
accompagnement
Ou filet mignon sauce chasseur,
accompagnement
Ou Estofinade (3 services),
salade

ACCOMPAGNEMENT

Gratin de légumes à provençale
Ou purée pois et carotte glacée
Ou salade liégeoise

DESSERT

Tiramisus aux spéculoos
Ou Entremet pêche verveine
Ou verrine fraise et yaourt

Menu 25,0€

ENTRÉE

Tarte Brocolis et moutarde
Ou cassolette aux moules
Ou salade concombre, radis et
chèvre

PLAT

Poulet rôtié
Ou travers de porc mariné
Ou sauté de poulet, chorizo,
poivron

ACCOMPAGNEMENT

Pomme boulangère
Ou pâtes petit pois & asperge
Ou ratatouille

FROMAGES

DESSERT

Croustade aux pommes
Ou clafoutis aux fraises
Ou crème brûlée lavande

Menu 27,0€

ENTRÉE

Quiche tomate et asperge
Ou Salade poulet, concombre,
céleris
Ou Salade de farçoux

PLAT

Rôtié de veau, sauce cèpes,
accompagnement
Ou filet mignon sauce chasseur,
accompagnement
Ou Estofinade (3 services),
salade

ACCOMPAGNEMENT

Gratin de légumes provençale
Ou purée pois et carotte glacée
Ou salade liégeoise

FROM. ET FROM. BLANC

DESSERT

Tiramisus aux spéculoos
Ou Entremet pêche verveine
Ou verrine fraise et yaourt

Tarifs pour menus identiques pour tout le monde
(entrée, plat, accompagnement et dessert unique).

Une demande particulière, des allergies ou un
régime particulier, nous restons à votre disposition.

Kir, vin de table rosé/rouge, café compris.