

Formule à 45 Euros

Apéritif, eau (25cl), vins et café compris

Menu unique pour un Groupe de 15 à 60 personnes

APERITIF (kir, kir normand ou cocktail les jardins)

(apéritif servi à table choix unique à définir)

ENTREES

Terrine de foie gras et poisson du marché en gelée safranée

ou

Foie gras mi-cuit aux fruits de saison et son pain d'épices et son verre de Sauternes (*supplément 3euros*)

Ou

Tartare de saumon mariné à la sauge et aux zestes d'agrumes

Ou

Salade d'asperges (ou de girolles suivant les saisons)

Granité Normand

PLATS

Suprême de pintadeau et ses deux pommes

Ou

Gigot d'agneau frotté au thym et son gratin Normand

Ou

Filet de sandre à l'oseille

Ou

Filet de canette aux fruits de saison

FROMAGES

Duo de fromages Normands

ou

crottin chaud croustillant au miel et petite salade

DESSERTS (présentation anniversaire offerte)

Tarte tatin « maison »

Ou

Ganache au chocolat

Ou

Fraisier

Ou

Millefeuille aux fruits

Café

VINS 25 cl/personne

Côte du Rhône Tricastin « la Ciboise » de la maison Chapoutier (rouge)

Ou Sérane Viognier (blanc)

Conditions générales de vente :

1 – Toute réservation sera accompagnée d'un versement de 40% d'acompte et du nombre approximatif de convives.

2 - 15 jours au plus tard avant le repas, confirmation du choix du menu, des boissons, du nombre de convives, du plan de table s'il y a lieu et de l'heure d'arrivée.

3 - Confirmation 48 h avant le repas du nombre de convives prévus. Tout convive réservé et non présent sera facturé.

4- Règlement du solde en fin de repas par chèque, espèces ou Carte Visa.

5 - Nos horaires du Service déjeuner : de 12h à 15h clôture à 16h30 toute prolongation d'horaires au-delà de 17 h due à un retard de votre part sera facturée 20€/h /personnel restant de l'heure supplémentaire

Nos horaires du service dîner : de 19h30 à 22h30 clôture à minuit toute prolongation d'horaires au-delà de 0 h due à un retard de votre part sera facturée 40€/h /personnel restant de l'heure supplémentaire.