

Formule Invités de Dessert

Formule que dessert à 6€80

Dessert des mariés & café

Formule Assiette anglaise à 15€30

Salade anglaise

Assortiment de Charcuterie

Assortiment de viande froide (bœuf & porc)

Fromage & salade de saison

Dessert des mariés

Pain & café

Formule avec viande chaude à 18€40

Viande chaude du mariage

Fromage & salade de saison

Dessert des mariés

Pain & Café

Menu enfant à 11€ (uniquement de 2 à 12 ans) & menu Baby-sitter à 14€50

Salade de melon & tomate cerise (de mai à septembre)

Mousson de canard

Salade piémontaise

Plat de résistance

Haché de notre boucher & pommes dauphines

Nuggets de poulet & pommes dauphines

Escalope de dinde à la crème & pommes dauphines

Pavé de saumon ou merlu à la crème & riz pilaf

Dessert

Eclair au chocolat

Brownies & crème anglaise

Tartelette aux pommes

Formule prestataire 21€

Assiette fraîcheur

Viande chaude ou poisson chaud

Fromage & salade de saison

Entremet poire caramel

Café

Formule végétarienne à 25€

Farandole de crudités de saison

Flan de poireaux/croustillant de légumes/céréale gourmande

Tarte provençale & mesclun (ou poisson du mariage)

Fromage

Dessert du mariage ou salade de fruits frais

Formule végan à 20€

Farandole crudités de saison

Croustillant de champignons et céréale gourmande

Galette de lentilles et légumes du chef

Salade de fruits frais

Pour votre fin de soirée

Formule soupe à l'oignon

Avec croûtons & gruyère 2€ par pers

Vaisselle (bol et cuillère à soupe) à fournir par les clients