



Bonjour !

Pour les grandes tablées ici ou ailleurs, dès **10 personnes**, je propose des formules à choisir **trois jours ouvrables avant l'évènement.**

Afin de vous garantir une qualité de service et de cuisine, je vous remercie de choisir **un menu pour l'ensemble de la table.**

Il sera bien sûr tenu compte des intolérances alimentaires ou autres spécificités de chaque convive !

Je suis à votre disposition pour toute demande particulière.

Pour ça, contactez-moi directement par téléphone au 021 861 25 25. **Julien LECLERRE. Chef de cuisine.**

Menu à 49CHF

Oeuf parfait / champignons à la poêle

croutons / émulsion persillé

Suprême de poulet jaune / jus corsé

gnocchi à la romaine / légumes

OU

Pavé de saumon / coco-curry

pâtes à l'encre de seiche / légumes

Tarte à la crème vanillée

caramel beurre-salé

Menu à 65 CHF

Tartare de veau / mimosa d'œufs

pain grillé / roquette / balsamique

OU

Ceviche de gambas au citron vert

chips de banane

Filets de sandre rôtis sur la peau

risotto au pesto / légumes

OU

Entrecôte de bœuf / sauce morilles

gratin dauphinois / légumes

Cannelés bordelais

glace rhum-raisins

Menu à 95 CHF

Asperges à la truffe noire

sablé au Parmesan

Chaudrée Charentaise

saumon / gambas / seiche

Veau fumé de sapin / jus à la raisinée

roesti / légumes verts

Assortiment de fromages

chutney de fruits

Moelleux au chocolat

sorbet fraise