



Formules Groupes à partir de 12 personnes

*à composer vous-même selon vos désirs !
(tarif par personne)*

un verre de sangria maison, de coca ou de jus d'orange avec amuse-bouche 2 €

Sangria maison, coca et jus d'orange à volonté avec amuse-bouche et feuilletés chauds 6 €

Salade verte accompagnée de terrine de gibier maison au cognac 6 €

Salade verte accompagnée de chèvre chaud 6 €

Salade verte accompagnée de jambon cru à l'ancienne 6 €

Salade verte accompagnée de terrine de poisson maison 8 €

Cervelle de canut et saucisson cuit au vin 8 €

Foie gras 50% et toasts chauds 9 €

Duo de terrines maison (gibier et poisson) et salade verte 10 €

(notre sauce salade est faite maison, à la moutarde à l'ancienne et huile de noix)

Filet de panga sauce crevette 8 €

Pavé de saumon rôti à l'huile d'olive 9 €

Civet de porcelet 7 €

Saucisson beaujolais cuit au vin 8 €

Cuisse de canard aux olives 8 €

Poulet fermier à la crème 9 €

Pintade fermière sauce forestière 9 €

coq au vin 12 €

Civet de lapin au crémant de Bourgogne 12 €

Jambon grillé au four sauce madère 11 €

Souris d'agneau caramélisée 13 €

Cuisses de grenouille persillées (jusqu'à 30 personnes) 11 €

accompagnement : gratin dauphinois

Fromage blanc ou sec 2 €

Dessert maison au choix 2 €

Gâteau pâtissier 5 €

Pièce montée 5 €

Vin Beaujolais blanc, rouge, rosé au pichet 2 €

Café 1 €

Champagne 35 €

Crémant de Bourgogne 16 €

Droit bouchon 3 €

Trou normand : 3 €

Eau gazeuse : 3 €

de 12 à 35 personnes : possibilité d'avoir les trois entrées à 6 € au choix sur place

de 36 à 60 personnes : possibilité d'avoir deux des trois entrées à 6 € au choix sur place