



PARC RESIDENTIEL – SEMINAIRE – **RESTAURATION** – TOURISME D'AFFAIRES



Les entrées

Verrine de velouté d'asperge.....	1.00
Smoothie betterave	1.05
Mini croque monsieur au jambon de pays et basilic.....	1.65
Verrine de saumon frais mariné.....	1.25
Foie gras préparé par nos soins.....	2.50
Magret séché et figues	1.50
Brochette de crevettes marinées.....	1.20
Foie gras et confiture d'oignons.....	2.10
Bruschetta tomates/mozzarella et jambon.....	1.30
Mini navette farcie.....	1.20
Carpaccio de bœuf parmesan.....	1.80
Duo tartare saumon / saint jacques.....	1.80
Assortiment de crudités et sa sauce.....	40.00

Le chaud

Brochette de st jacques au lard.....	3.45
Veloute de cèpes et chips de bacon.....	2.15
Cassolette de volaille au soja ou curry.....	3.05
Mini pastilla de canard aux épices.....	3.20
Brochette de magret rôti.....	2.60
Plaque de quiche ou pizza	40.00

Les desserts

Mini tiramisu aux spéculos	0.85
Tartelette aux fruits de saisons.....	1.10
Mini tarte tatin.....	1.10
Pannacota aux fruits rouges.....	1.00
Mini moelleux au chocolat.....	1.20
Mini cannelés.....	1.00
Mini macarons.....	1.05
Mini crème brulée à la noisette	1.00
Smoothie aux fruits de saison.....	0.90

« Pour vos repas d'affaires, vos apéritifs, ou évènements privés, pensez aux cocktails ! »

*Prix TTC/pièce/personne (TVA 10% & service compris)