

Menus de groupe

Préambule

Salles de réception:

1 salles privative est disponible à l'étage pour vos repas de famille (max 38 personnes).

La salle principal du restaurant entièrement privatisable en fonction du nombre de personnes (30 à 80 personnes).

Choix du menu:

Les menus doivent **être choisis** une quinzaine de jours avant le repas.

Dégressivités des prix (hors boissons)

13-20 personnes : 5% en menu unique et 2,5% avec 2 choix multiples

20-30 personnes : 7,5% en menu unique et 3 % avec 2 choix multiples

25-40 personnes : 10 % en menu unique et 5% avec 2 choix multiples

L'assortiment de desserts peut être remplacé par **un** gâteau. (gâteau chocolat praliné, gâteau praliné, feuilleté aux fruits, ambassadeur, vacherin...).

Les menus proposés, dans la suite de ce document, sont des menus standards. Ils peuvent donc être modifiés et ajustés en fonction de vos envies.

Menu du terroir pour les groupes

20€

Fait maison

(Prix non dégressif) ☰

☰ Terrine en duo de saumon et épinard

ou

☰ Salade de saucisson chaud à la vinaigrette de poireau

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Filet de merlu au curry et estragon

ou

☰ brick de filet de dinde en raclette

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou assiette de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Trio de desserts

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil



☰ Fait maison sauf les sorbets et glaces

**Menu Clémentine
pour les groupes
26€**



Fait maison

(tarif dégressif en fonction du nombre de personnes)

 Sole et crevettes
en pyramide de tomate et estragon 

OU

 Berlingot de lapereau aux condiments

oooooooooooooooooooooooooooo

 Suprême de pintade au chorizo

OU

 Aiguillette de Bœuf braisée à l'échalote acidulée

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

Palette de desserts

OU

Gâteau

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

 Fait maison sauf les sorbets et glaces

Menu du St Clément pour les groupes

(tarif dégressif en fonction du nombre de personnes)

à 34€ (3 plats)

à 30€ (2 plats)



Fait maison

☞ Foie gras cuit au torchon et son mini bouquet de salade
à la vinaigrette de framboise

ou

☞ Salade de thon fumé et petites St Jacques marinées au
curry

oooooooooooooooooooooooooooo

☞ Filet de St Pierre au cresson

oooooooooooooooooooooooooooo

☞ Quasi de veau aux trompettes

ou

☞ Coeur de rumsteack aux deux moutardes

ou

☞ médaillon de cerf à la moutarde violette

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

☞ Palette de desserts

ou

☞ Gâteau

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

☞ Fait maison sauf les sorbets et glaces

Menu Grenouilles pour les groupes

(tarif dégressif en fonction du nombre de personnes)

Pas de mélange dans les autres menus)

à 30€

Fait maison



☞ Foie gras cuit au torchon et son mini bouquet de salade
à la vinaigrette de framboise

ou

☞ Salade de thon fumé et petites St Jacques marinées au
curry

oooooooooooooooooooooooooooo

☞ Grenouilles persillées

Ou

☞ Magret de canard au poivre vert

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

☞ Palette de desserts

ou

☞ Gâteau

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

☞ Fait maison sauf les sorbets et glaces

Menu St Clément supérieur pour les groupes

(tarif dégressif en fonction du nombre de personnes)

à 39€ (2 plats)

Fait maison

à 44€ (3 plats)

☰ Médaillon de foie gras et son bouquet de salade et
magret fumé

OU

☰ Salade tiède en Corolle croustillante d'écrevisses et
homard

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Dos de flétan et sa mini brochette de St Jacques

oooooooooooooooooooooooooooo

Trou Normand maison

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Noisettes de Veau aux morilles

OU

☰ Filet mignon de cerf à la moutarde moût de raisin

OU

☰ Filet de Bœuf aux herbes de Provence et graines de
moutardes

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Palette de desserts

OU

☰ Gâteau

Prix Nets service compris

Menu Bambin

Pour les enfants jusqu'à 12 ans (petit mangeur)

Formule à 9€

Fait maison



ooooooooooooooooooooooooooooo



Médailon de bœuf et ses pommes sautées



ou



Escalope de volaille panée et ses pommes sautées



ooooooooooooooooooooooooooooo



Duo de desserts ou Fromage blanc

ooooooooooooooooooooooooooooo

1 jus de fruits, soda ou sirop

Fait maison

Menus petits gourmets



Pour les jeunes gourmets jusqu'à 16 ans, le chef vous propose :

1/2 menu terroir: **13€**

ou

1/2 menu Clémentine (2 plats): **16€**

ou

1/2 menu St Clément (2 plats): **20€**

ooooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil



Fait maison sauf les sorbets et glaces

Forfaits boissons

- **forfait à 8€/adulte**

1 verre de kir

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de bordeaux blanc pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de Côte du Rhône pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

Café ou thé

- **forfait à 10€/adulte**

1 apéritif maison

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de beaujolais blanc pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de St Nicolas de Bourgueil pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

Café ou thé

- **forfait à 12€/adulte**

1 kir pétillant

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de St Véran pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de Beaume de Venise pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

Café ou thé