

Menus de groupe

(15 personnes min)

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)

13-25 personnes : 5% en menu unique et 2,5% avec 2 choix multiples

26-40 personnes : 7,5% en menu unique et 3 % avec 2 choix multiples

41 et + 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

22€

Fait maison



 Terrine en duo de saumon et épinard

OU

 Mousse de foie de volaille

oooooooooooooooooooooooooooo

 Filet de volaille à la Fourme d'Ambert

OU

 Fricassée d'andouillette lyonnaise au beaujolais

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 glace



Menu Clémentine pour les groupes

28€



Fait maison

(tarif dégressif en fonction du nombre de personnes)

-  Berlingot de choux-fleurs et truite fumée au curry doux et estragon
-  Noisettes de lapereau et son bouquet de salade

oooooooooooooooooooooooooooo

 Jolie de Porc aux trompettes

ou

 Aiguillette de Bœuf braisée aux champignons acidulés

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)

2 plats différents max par commande)

à 36€ (3 plats)

à 32€ (2 plats)



Fait maison

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

ou

☰ Salade de saumon fumé et petites crevettes marinées
au zeste de citron vert

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Tournedos de sole aux moules et cresson

oooooooooooooooooooooooooooo

Croustillant de lapereau et son cœur de champignons

ou

☰ Cœur de rumsteack aux deux moutardes

ou

☰ nagret de canard en crêpe d'olive noire

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 33€

Fait maison



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

ou

 Salade de saumon fumé et petite crevette marinée au
citron vert

oooooooooooooooooooooooooooo

 Grenouilles persillées

ou

 Magret de canard 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 40€ (2 plats)

Fait maison

à 46€ (3 plats) ☞

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

OU

☞ Salade en méli-mélo de crustacés (homard,
écrevisses...)

oooooooooooooooooooooooooooo

☞ Filet de bar et sa mini brochette de St Jacques

oooooooooooooooooooooooooooo

Trou Normand maison

oooooooooooooooooooooooooooo

☞ Noisettes de Veau aux morilles

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

Liste des allergènes disponible à l'accueil

☞ Fait maison sauf les sorbets et glaces

Menu Bambin

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

Formule à 9,5€

Fait maison



Médailon de bœuf et ses pommes sautées



OU



Escalope de volaille panée et ses pommes sautées



ooooooooooooooooooooooooooooo

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: **14€**

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 9€/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 11,5€/adulte**

1 apéritif maison

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de beaujolais blanc pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de Brouilly pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

Café ou thé

- **forfait à 13,5€/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