

Menus de groupe

(15 personnes min)

Préambule

Salles de réception :

1 salle privative est disponible à l'étage pour vos repas de famille (min 15 personnes max 36 personnes).

La salle principale du restaurant entièrement privatisable en fonction du nombre de personnes (35 à 80 personnes).

Choix du menu :

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

Dégressivités des prix (hors boissons)

15-22 personnes : Salle privative offerte en menu unique

22-40 personnes : 5% en menu unique + salle privative offerte

41 et + personnes : 10 % en menu unique + salle privative offerte

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 jour pour les groupes (Le midi du mercredi au vendredi) 18€ (tarif non dégressif)

Fait
maison



 Terrine en duo de saumon et épinard

Ou

 Mousse de foie de volaille

oooooooooooooooooooooooooooo

 Suprême de volaille à l'ail et thym

Ou

 Dos de lieu noir au poivre vert

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 Terroir Pour les groupes 29€




Fait
maison

(Tarif dégressif en fonction du nombre de personnes)

 Pyramide de truite et écrevisses à la vinaigrette de basilic

 Noisettes de lapereau et son bouquet de salade

oooooooooooooooooooooooooooo

 Cuisse de pintade dessossée farcie aux raisins de Corinthe et cébette

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)

38€ (3 plats)

34€ (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

☰ Quasi de veau à la sauge et citron

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)

36€



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

ou

☰ Salade de saumon fumé et queues de gambas marinées

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)

42€ (2 plats)

Fait maison

48€ (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

Fait maison

Menu Bambin

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

Formule à 9,5€



oooooooooooooooooooooooooooo

Médailon de bœuf et ses pommes sautées



OU



Escalope de volaille panée et ses pommes sautées



oooooooooooooooooooooooooooo



Duo de desserts ou Fromage blanc

oooooooooooooooooooooooooooo

1 jus de fruits, soda ou sirop

Fait maison

Menus petits gourmets



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

½ menu Clémentine (2 plats) : **17€**

OU

½ menu St Clément (2 plats) : **21€**

oooooooooooooooooooooooooooo

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