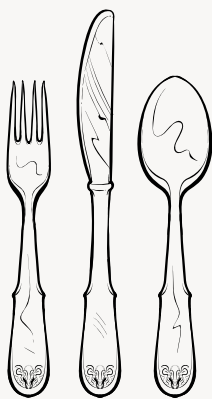


Le Héron Cendré

RESTAURANT SAVOUREUX



DOMAINE ^{★ ★ ★} DE LA
FORÊT D'ORIENT
HÔTEL · RESTAURANT · GOLF · SPA



Nos formules

MENU DÉTENTE

Entrée - plat

Starter - main course

Plat - fromage ou dessert

Main course - cheese or dessert

MENU PLAISIR

Entrée - plat - fromage ou dessert

Starter - main course - cheese or dessert

MENU DU DOMAINE

Entrée - plat - fromage - dessert

Starter - main course - cheese - dessert

MENU ENFANT

Servi jusqu'à 12 ans

Served until 12 years old

Les entrées

Starters

DUO DE LENTILLES AU GRÉ DU VENT ET ÉPEAUTRE

VINAIGRETTE EXOTIQUE



Duo of lentils and spelt, exotic vinaigrette

SALADE JULES DU HÉRON CENDRÉ

Homemade Cesar Salad

TARTINE DE SAUMON AU FEU DE BOIS

Wood-fired local trout tartine

LÉGUMES FROIDS GRILLÉS ET MARINÉS AU CHAOURCE

*Grilled and marinated cold vegetables
with local cheese*



INSPIRATION DU MOMENT (ARDOISE)

Inspiration of the moment, market products on blackboard



PRÉPARATION VÉGÉTARIENNE



Les plats

Main courses

ANDOUILLETTE AAAAA DE TROYES GRATINÉE AU LANGRES

Local sausage “Andouillette” from Troyes, browned with Langres (local cheese)

BURGER DE VEAU À L'ITALIENNE FRITES DU PATATES DOUCES AU ROMARIN

Italian style veal burger with yam et rosemary

BURGER VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES GRILLÉS AU FOUR À BRAISE

Vegetarian burger with oven-roasted vegetables



PIÈCE DE BOEUF MARINÉE ET GRILLÉE AU FOUR ENVIRON 180 GR

Marinated, oven-roasted piece of beef

1/2 POULET GRILLÉ SAUCE BARBECUE MAISON

1/2 grilled chicken, homemade barbecue sauce

LE POISSON DU MOMENT (ARDOISE)

Fish of the day

INSPIRATION DU MOMENT (ARDOISE)

Inspiration of the moment, market products on blackboard



PRÉPARATION VÉGÉTARIENNE





Les desserts

Desserts

ASSIETTE DE 4 FROMAGES DE NOTRE RÉGION CONFITURE ARTISANALE

Local 4 cheeses plate & handcrafted jam

SOUPE DE FRUIT DE SAISON ET SON BISCUIT PISTACHE

Fruit soup & pistachio biscuit

TRADITIONNEL GÂTEAU DE SEMOULE

Traditional semonila cake

TIRAMISU AU NUTELLA DÉSTRUCTURÉ GLACE VANILLE

Deconstructed nutella tiramisu

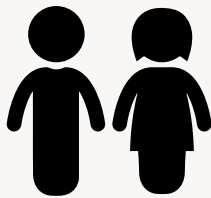
CLAFOUTI DE FRUITS DE SAISON ET SON SORBET

Seasonal fruit clafouti with sorbet

INSPIRATION DU JOUR

Inspiration of the moment,
market products on blackboard





Menu enfant

Kids menu

L'INSPIRATION DU MOMENT (ARDOISE)

Inspiration of the moment, market products on blackboard

OU

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

Selection of cold sliced meat

POISSON PANÉ & FRITES

Fish & chips

OU

STEACK HACHÉ DE BOEUF & FRITES

Ground beef steack & fries

L'INSPIRATION DU MOMENT (ARDOISE)

Inspiration of the moment, market products on blackboard

OU

MAGNUM ALMOND OU PINK LEMONADE

Buffet Lac du Temple

Hors boissons - service compris

LE BAR À SALADE

- Betteraves rouges aux myrtilles
- Carottes râpées, ananas et pignons de pin
- Minestrone de concombre à la menthe
- Taboulé libanais
- Salade de tomate, mozzarella, pesto
- Salade carbine aux poivrons rôtis

LA CHARCUTERIE

- Rôti de macreuse froide de boeuf
- Jambon blanc rôti aux herbes

LE RETOUR DE LA PÊCHE

- Rilette de marqueron
- Saumon de style bellevue
- Terrine de truite aux amandes

LE BAR À CONDIMENTS

- Cornichons, mini poivrons, gouttes
- Sauce cocktail
- Quartier de citron, olives vertes

PLATEAU DE FROMAGE DE NOTRE RÉGION

- Chaource, Langres, Tomme de Champs-Sur-Barse
- Salade verte, jambon artisanal

LE BAR À DESSERT

- Entrées saisonnières
- Ile flottante au caramel, mousse au chocolat
- Tarte feuilletée aux pommes
- Salade de fruits, panier de fruits

Buffet Lac du Temple numéro 2

Hors boissons - service compris

LE BAR À SALADE

- Salade fraîcheur du moment
- Céleri rémoulade
- Salade niçoise
- Salade de tomate à l'ancienne au pistou
- Salade César
- Taboulé

LA CHARCUTERIE

- Rôtie de longe de porc froid
- Chaud froid de blanc de volailles

LE RETOUR DE LA PÊCHE

- Rillettes de saumon aux herbes
- Mousseline de poisson
- Pave de merlus glace

LE BAR À CONDIMENTS

- Cornichon
- Mayonnaise
- Citron olive
- Beurre vinaigrette

PLATEAU DE FROMAGE DE NOTRE RÉGION

- Chaource, Langres, Tomme de Savoie
- Salade verte, jambon de pays

LE BAR À DESSERT

- Tartelette normande
- Mousse chocolat aux grues
- Salade de fruit panier de fruits
- Dessert du moment

Menu Lac Amance

Hors boissons - service compris

ENTRÉES

- Bouchée à la reine déstructurée
- Duo de tartare de truite de l'Aube et blinis maison, crème de raifort
- Queues de gambas flambées à la prune de Troyes et son artichaut façon barigoule aux graines

PLATS

- Agneau de 7 heures, purée de patate douce et rosace de navet blanc
- Dos de cabillaud rôti au poivre de Madagascar sauvage, purée de maïs torréfiés et chips de légumes
- Pavé de filet de bœuf cuit basse température, parfum de truffes et jus corsé, mousseline de pomme de terre et légumes de saison

PLATEAU DE FROMAGE DE NOTRE RÉGION

- Déclinaison autour du chaource : chaud, nature et affiné aux trompettes
- Assiette de 4 fromages de notre région, confiture artisanale

DESSERTS

- Ananas rôti au caramel de bonbon et son croquant, sorbet fromage blanc
- Tartelette de chocolat et pralin, dôme craquant à la fève de Tonka
- Tiramisu de fruit de saison
- Pièce montée nougatine maison (3 choux par personne)
- Farandole de dessert (2 desserts : un au fruit et un au chocolat)

Forfaits boissons groupe

Choisissez le forfait boisson à associer à votre menu !

FORFAIT SANS ALCOOL

Forfait eau, café :

1/2 bouteille d'eau minérale ou gazeuse par personne,
1 café ou thé ou infusion par personne.

Forfait eau, soft et café :

1/2 bouteille d'eau minérale ou gazeuse par personne,
1 soft par personne,
1 café ou thé ou infusion par personne.

FORFAIT ALCOOL

Forfait tradition :

2 verres de vin par personne,
1/2 bouteille d'eau minérale ou gazeuse par personne,
1 café ou thé ou infusion par personne.

Le vin sélectionné

Rouge : Merlot, Baron De Rothschild (Languedoc)

*Blanc : Chardonnay, Baron de Rothschild (Languedoc) Rothschild
(Languedoc)*

L'Apéritif

LES AMUSES-BOUCHES

Formule bienvenue

Gougères à l'emmental, 3 pièces par personne

Formule cocktail

Assortiments d'amuse-bouche salés, 3 pièces par personne

Pain surprise

Garni de 50 sandwiches

LES BOISSONS

Soda

Jus de fruits

Bouteille de Champagne

Coupe de Champagne

Soupe Champenoise

Sangria OU Punch

Bière en fût

Kir (parfum au choix)

Vin (sélection à la carte)



L'Apéritif

LES AMUSES-BOUCHES

Formule bienvenue 3.00€

Gougères à l'emmental, 3 pièces par personne

Formule cocktail 6.50€

Assortiments d'amuse-bouche salés, 3 pièces par personne

Pain surprise 42€

Garni de 50 sandwiches

LES BOISSONS

Soda (la bouteille) 6.50€

Jus de fruits (la bouteille) 6.50€

Bouteille de Champagne (la bouteille) 43€

Coupe de Champagne 8€

Soupe Champenoise 8.50€

Sangria OU Punch 8.50€

Bière en fût (20L) 350€

Kir (parfum au choix) 3.50€

Vin (sélection à la carte)



Cocktail déjeunatoire/dinatoire 12 pièces

Hors boissons - service compris

LES BOUCHÉES SALÉES

- Verrine guacamole, ricotta, crevettes
- Gougère au chourice et poireaux
- Tarte fine à l'andouillette et pleurote
- Cake salé
- Mini - sandwich nordique
- Tartine aux rillettes de maquereau
- Sablé parmesan, caviar d'aubergine, saumon gravlax
- Gua - bao, poivronnade cardamon
- Accras de morue, piment, dip fromage blanc
- Risotto parfum truffe - parmesan

LES BOUCHÉES SUCRÉES

- Macarons
- Tiramisu prune de Troyes, framboise

(sur demande possibilité de cocktail 18 ou 22 pièces)



DOMAINE DE LA
FORÊT D'ORIENT
HÔTEL · RESTAURANT · GOLF · SPA

Cocktail déjeunatoire/dinatoire 18 pièces

Hors boissons - service compris

LES BOUCHÉES SALÉES

- Verrine guacamole, ricotta, crevettes
- Gougère au chource et poireaux
- Tarte fine à l'andouillette et pleurote
- Cake salé
- Mini - sandwich nordique
- Tartine aux rillettes de maquereau
- Sablé parmesan, caviar d'aubergine, saumon gravlax
- Gua - bao, poivronnade cardamon
- Accras de morue, piment, dip fromage blanc
- Risotto parfum truffe - parmesan
- Guacamole de crevettes marinée
- Samoussa de légumes
- Tartare de saumon aux herbes

LES BOUCHÉES SUCRÉES

- Macarons
- Tiramisu prune de Troyes, framboise
- Brochette de fruits frais
- Mousse au chocolat croquant grué
- Tartelette citron meringuée



*Cocktail
déjeunatoire/dinatoire
22 pièces*

Hors boissons - service compris

LES BOUCHÉES SALÉES

- Verrine guacamole, ricotta, crevettes
- Gougère au chaource et poireaux
- Tarte fine à l'andouillette et pleurote
- Cake salé
- Mini - sandwich nordique
- Tartine aux rillettes de maquereau
- Sablé parmesan, caviar d'aubergine, saumon gravlax
- Gua - bao, poivronnade cardamon
- Accras de morue, piment, dip fromage blanc
- Risotto parfum truffe - parmesan
- Guacamole de crevettes marinée
- Samoussa de légumes
- Tartare de saumon aux herbes
- Maki de légumes
- Brochette de volaille
- Verrine fraîcheur

LES BOUCHÉES SUCRÉES

- Macarons
- Tiramisu prune de Troyes, framboise
- Brochette de fruits frais
- Mousse au chocolat croquant grué
- Tartelette citron meringuée
- Riz au lait caramel beurre salé

