

# 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 :

Le choix du menu doit être finalisé une quinzaine de jours avant l'événement.

Dégressivités des prix (hors boissons)

15 personnes : Salle privative offerte (si disponible)

16-25 : Salle privative offerte +5% en menu unique (2.5% avec 2 choix)

26-50 personnes : 7.5% en menu unique (3.5% avec 2 choix) + salle privative offerte

50 et + personnes : 10 % en menu unique obligatoire+ 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)



 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€




(Tarif dégressif en fonction du nombre de personnes)

 Timbaline de brochet et son cœur fondant de tomate

Ou

 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 queues de gambas marinées

oooooooooooooooooooooooooooo

 Pavé de loup et sa gambas sauce crustacé

oooooooooooooooooooooooooooo

 Croustillant de lapereau et son cœur de champignons

ou

 Cœur de rumsteack aux deux moutardes

ou

 Magret de canard en crêpe d'herbes au poivre vert

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 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 petites St Jacques

oooooooooooooooooooooooooooo

Trou Normand maison

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Brochette de loup et gambas sauce crustacé

ou

☰ 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