



MENUS Séminaire Hiver - 37€ TTC

Menu trois plats au choix parmi les propositions suivantes

Entrées :

**Terrine de Sanglier avec ses crudités
Crème Dubarry au parfum de truffes
Salade Folle, lardons, œuf pochés au Vin rouge**

Plats :

**Nem Croustillant de Poisson, légumes croquants
Suprême de Poulet Jaune, contisé au jambon sec, pommes de terre sauté
Rôti de Veau façon grand-mère et ses spätzles**

Fromage du moment

Supplément de 8 € TTC par personne

Desserts :

**Kouglof glacé au kirsch
Blanc Mangé à la pomme et au coing
Explosion Choco-marron**

¼ de Vin ½ eau et 1 café inclus



Nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts

Le choix du menu est à l'identique pour l'ensemble des convives.

Merci de nous communiquer en amont si certaines personnes ont un régime spécial ou une allergie.

Tout changement moins de 8 jours avant l'événement est susceptible d'entraîner un supplément.

Toute annulation vous sera facturée selon les Conditions Générales de vente.