



Menu 20 € Automne / Hiver

Entrées au choix

Betterave, hareng mariné, oignons doux et crème
Ou Salade de haricots tarbais, ail croustillant, magret séché
Ou Velouté de courge, graines torrifiées, chorizo

Plats au choix

Longe de porc, crème de moutarde, compotée de chou rouge au pomme et cumin
Ou Daube de bœuf à la provençale, rigatoni en croûte de parmesan
Ou Filet de poulet à l'estragon, pomme de terre dorées au citron vert

Desserts au choix

Poires pochées au vin moelleux, croustillant d'épices
Ou Crème catalane

Vin Pichet rouge ou blanc ¼ par personne

Café

Option : Plateau de fromages (3 fromages) 2 € / personne

Option : Coupe de champagne : 27 € / Bouteille (7 coupes)

Prix de base Adulte 20 €
Enfants -12 ans 18.50 €

Prix valable jusqu'au 01.11.2019

Repas servi sur plat. Un menu au choix pour l'ensemble du groupe

Capacité des salles de restauration :

Salle 1 : 36 places (soit 6 tables de 6 pers) ou 22 places (soit 1 table de 22 pers)

Salle 2 : 72 places (soit 9 tables de 8 pers) ou 60 places (soit 2 tables de 28 et 32 pers)

Ce document n'est pas un document contractuel.