



Menu 20 € Eté

Entrées au choix

Bruscetta, poivrons grillés marinés, tapenades
Ou Salade grecque, tartine d'houmous de tarbais
Ou Clafoutis de tomates cerise, salade verte

Plats au choix

Echine de porc rôtie au thym, crème d'ail, pommes grenaille
Ou Sauté d'agneau aux olives vertes, compotée de fenouil
Ou Brandade de morue, courgette marinée

Desserts au choix

Soupe de pêche à la verveine
Ou Crumble de fruits d'été, crème fraîche fermière

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.