



Le menu doit être choisi à l'avance et identique pour tout le groupe  
15 personnes minimum

Un forfait boisson au choix s'ajoute pour chaque menu :

Forfait 8.30 €/personne ou

Forfait 5.40 €/personne pour le vin uniquement

- Un kir ou jus de fruit
- Une bouteille de vin de Provence « Bailli de Provence » (blanc, rouge ou rosé) ou Muscadet blanc pour 4 personnes
- Café ou décaféiné

Forfait 9.80 € /personne

- Un kir ou jus de fruit
- Une bouteille vin pour 4 personnes :  
Rouge: Cote du Rhône AOC « La part des anges »  
Blanc ou Rosé : Domaine du Dragon (Provence supérieur) ou Muscadet Blanc

Forfait 12.50 € /personne

-Un kir ou jus de fruit

-Une bouteille vin pour 4 personnes :

\*Rouge: Macon Rouge « Domaine Dupré »

Ou Bordeaux Cote de Blaye Bio

\*Blanc ou Rosé : Minuty ou Domaine du dragon

-Café ou décaféiné

Forfait 14.50 € /personne

-Un Kir ,Kir pétillant ou jus de fruit

-Une bouteille vin pour 4 personnes :

\*Rouge: Gigondas AOC « Le vieux Clocher »

Ou Bordeaux Cote de Blaye Bio

Ou Sancerre Rouge « Le Rabaud »

\*Blanc : Minuty ; Chablis « Petit vibrant »; Sancerre Blanc « Le Rabaud »

\*Rosé : Minuty ou Jas d'Esclan Bio (Provence supérieur biologique)

-Café ou décaféiné

\*\*\*Vous pouvez ajouter du champagne à chaque forfait

\*Champagne Leblond Lenoir : 7 €/ personne

\*Champagne Besserat de Bellefond : 10.50 €/personne

# *MENU GROUPE*

*19 € sans boisson*

*Entrée+plat ou plat+dessert*

\*\*\*\*\*

*Terrine du chef*

*Ou*

*Salade composé de saison*

\*\*\*\*\*

*Brochette mariné de bœuf  
frites maison*

*Ou*

*Émincé de volaille à la provençale  
et riz parfumé*

*Ou*

*Dos de cabillaud sauce vierge et poêlé de légumes de saison*

\*\*\*\*\*

*Salade fruits frais*

*Ou Mousse au chocolat maison*

# *MENU GROUPE*

*25 € sans boisson*

\*\*\*\*\*

*Terrine du chef*

*Ou*

*Salade composé de saison*

\*\*\*\*\*

*Brochette mariné de bœuf  
frites maison*

*Ou*

*Émincé de volaille à la provençale  
et riz parfumé*

*Ou*

*Dos de cabillaud sauce vierge et poêlé  
de légumes de saison*

\*\*\*\*\*

*Salade fruits frais*

*Ou Mousse au chocolat maison*

# MENU GROUPE

35 € sans boisson

\*\*\*\*\*

*Terrine du chef*

*Ou*

*Salade du jardin avec saumon fumé*

\*\*\*\*\*

*Suprême de volaille de Bresse à la crème et  
champignons avec pomme de terre grenailles  
poêlées*

*Ou*

*Echine de porc confite aux échalotes et  
pomme de terre grenailles poêlées*

*Ou*

*Saumon à la sauce champagne et son riz  
parfumé*

\*\*\*\*\*

*Nougat glacé Maison et coulis de fruit  
rouge*

*Ou*

*Crème caramel*

# *MENU GROUPE*

*45 € sans boisson*

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

*Aumonière de chèvre chaud au miel*

*Ou*

*Salade du jardin au saumon fumé  
ou jambon serrano*

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

*Filet de loup à la provençale et son riz  
Parfumé*

*Ou*

*Souris d'agneau au jus de thym et pomme  
de terre grenailles/haricots vert*

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

*Panna cotta au coulis de fruit rouge*

*Ou*

*Nougat glacé maison au coulis de fruit  
rouge*

# MENU GROUPE

75 € sans boisson

\*\*\*\*\*

*Salade gourmande*

*Salade, magret de canard, haricots verts, foie gras et noix*

*Ou*

*Terrine de foie gras maison*

\*\*\*\*\*

*Noix de Saint Jacques aux Noilly Prat*

*Ou*

*Saumon sauce champagne*

*Ou*

*Filet de loup au basilic*

\*\*\*\*\*

*Magret de canard au miel et au balsamique -  
pomme de terre grenailles*

*Ou*

*Souris d'agneau au jus de romarin et pomme de  
terre grenailles*

*Ou*

*Tournedos de veau au jus réduit de mandarine  
et pomme de terre grenailles*

\*\*\*\*\*

*Sorbet vigneron ou colonel*

*Ou*

*Fraise et framboise à la chantilly selon saison*

*Ou*

*Tarte tatin — glace vanille*

**Nous vous proposons des menus à thème avec un plat unique ,dessert et boissons**



**Soirée choucroute avec 1 bière belge« Chouffe » ou pression 33 cl Heineken/personne ou vin rouge Cote du Rhône « La Part des Anges »- Dessert  
30 € par personne**

**Soirée Moules frites avec 1 bière belge« Chouffe »ou pression 33 cl Heineken /personne ou vin blanc Muscadet-Dessert**

**1 bouteille pour 4 personnes.**

**30 € par personne**



**Menu Lyonnais**

**sur commande**

**Tarif en fonction des spécialités lyonnaises commandées.**