

MENU GUINGUETTE

Minimum 50 personnes

CHOIX D'APERITIFS ANCIENS DATANT DU DEBUT DU SIECLE

Byrrh, Guignolet, Dubonnet, Lillet Absenthe, Kir, Bourguignon
Accoustilles salées et chesters

LES PATIENCES DU JOYAU

Filet de hareng pommes tièdes, museau vinaigrette, poireaux vinaigrette,
Radis, assortiment de charcuterie
(saucissons, terrine et rillettes avec condiments)

PLAT CHAUD (choix unique pour le groupe)

Veau Marengo
Coq au vin à l'ancienne
Duo de flétan et saumon
Suprême de volaille forestière
Navarin d'agneau
Gigot d'agneau à la crème d'ail

Roue de Brie sur saladine

TRIOLET DE DESERTS

Mousse au chocolat, flan au caramel, tarte aux fruits

Café

Boissons à discrétion durant le repas
Vin de Bordeaux Blanc et rouge, eaux minérales