

Nos menus Traiteurs

À disposition dans le réfrigérateur du gîte
Obligation de réserver à l'avance, l'établissement ne possède pas de restaurant.

Menu des Tourtereaux

Formule n°1 - 65 € par personne

3 canapés cocktails froids et 3 petits fours chauds
Salade folle au homard bleu, saumon fumé et avocat
Filet de Turbot au Champagne sur son risotto aux champignons
Petit plateau de fromages et sa salade verte
Assortiment de desserts en petits plaisirs
Pain / 1 bouteille eau minérale

Menu des Tourtereaux

Formule n°2 - 65 € par personne

3 canapés cocktails froids et 3 petits fours chauds
Foie gras de canard maison et son pain aux fruits
Pavé de filet de bœuf fondant sauce au brie, poivre, ou Roquefort +Gratin de pomme de terre et légumes de saison
Petit plateau de fromages et sa salade verte
Assortiment de desserts en petits plaisirs
Pain / 1 bouteille eau minérale

Menu des Amoureux

Formule n°1 - 55 € par personne

3 petits fours chauds et 3 canapés
Millefeuille de saumon fumé aux petits légumes
Dos de cabillaud sur son risotto aux champignons
Petit plateau de fromages et sa salade verte
Assortiment de desserts en petits plaisirs
Pain / 1 bouteille eau minérale

Menu des Amoureux

Formule n°2 - 55 € par personne

3 petits fours chauds et 3 canapés

Foie gras de canard maison et son pain aux fruits

Filet de canard sauce poivre Gratin de pomme de terre et cocotte de légumes de saison

Petit plateau de fromages et sa salade verte

Assortiment de desserts en petits plaisirs

Pain / 1 bouteille eau minérale

Menu Végétarien

50 € par personne

2 verrines aux légumes + 2 canapés végétarien

Salade d'avocat et crudités

Steak végétarien et son assortiment de gratins et légumes variés

Petit plateau de fromages et sa salade verte

Assortiment de desserts en petits plaisirs

Pain/ 1 bouteille eau minérale

Menu Amour toujours

Formule n°1 - 47 € par personne

2 canapés cocktails froids et 2 petits fours chauds

Salade d'avocats aux crevettes

Suprême de poulet sauce forestière

Gratin de pomme de terre saladais et légumes de saison

Brie de Meaux avec salade verte

Assortiment de desserts en petits plaisirs

Pain / 1 bouteille eau minérale

Menu Amour toujours

Formule n°2 - 47 € par personne

2 canapés cocktails froids et 2 petits fours chauds

Assortiment de charcuteries fines

Suprême de poulet sauce forestière

Gratin de pomme de terre saladais et légumes de saison

Brie de Meaux avec salade verte

Assortiment de desserts en petits plaisirs

Pain / 1 bouteille eau minérale

Menu Apéro dînatoire

45 € par personne

4 petits fours chauds

4 canapés

4 verrines

2 Brochettes de volaille et de bœuf

Assortiment de 3 petits fours exotiques

Petit plateau de fromages et sa salade verte

Assortiment de desserts en petits plaisirs

Pain / 1 bouteille eau minérale

À la carte

Champagne grand cru 75cl – 50€

Champagne 75cl – 27€

Champagne 37.5 cl – 22€

Champagne Moët & Chandon – 80€

12 Mises en bouche salées – 18 €

(2 mini-hamburger/2 mini hot-dog/2 mini pan-bagnat/2 mini bagels/2 cougères...liste non exhaustive, suivant disponibilités)

Softs (ice tea ou coca-cola ou canada dry) – 2 €

Jus d'oranges pressées – 3.50 €

Le petit-déjeuner – 16€ / personne