



### Services inclus

Les prestations ci-dessous sont incluses dans notre tarif

- Privatisation de salle
- Privatisation des extérieurs
- Service assuré par nos soins
- Nappage et serviettes en tissus blanc
- Porcelaine blanche, couvert inox et verrerie
- Sacem

### Description

La privatisation de la salle de ses extérieurs de 17h à 3h du matin. Nous mettons notamment à votre disposition la cour intérieure orientée plein sud, le parking et une pièce pour faire dormir les enfants.

### ≡ MENU Élegance ≡ 39€/personne

#### Entrées

Rillette de Saumon et lieu en quenelle, Saumon fumé  
Avec crevettes, crème ciboulette-citron et toasts  
- ou -  
Filet de lieu jaune sauce dieppoise

#### Plats

Filet mignon confit à l'orange  
- ou -  
Cuisse de canette aux pommes et au cidre

#### Fromage

Plateau Fromages : Saint Nectaire, Tome noire des Pyrénées,  
Camembert, Chèvre, Bleu d'Auvergne

#### Desserts

Vacherin ou Omelette Norvégienne ou Verger  
Glaces artisanales Jampi  
- ou -  
Fraisier ou Framboisier  
- ou -  
Feuillantine chocolat

#### Boissons

Café, thé  
Eau minérale  
Bordeaux blanc  
Bordeaux rouge

## Tarif privatisation salle

	Vendredi & semaine	Samedi
Janvier	300 €	400€
Février	300€	400€
Mars	300€	400€
Avril	600€	700€
Mai	750€	900 €
Juin	750 €	900 €
Juillet	750 €	900 €
Aout	750 €	900 €
Septembre	700 €	800 €
Octobre	300 €	400 €
Novembre	300€	400€
Décembre	300€	400€



## ≡ MENU Séduction ≡

46€/personne

### Entrées

- Assiette de Foie gras de canard et magret de canard fumé  
Foie gras, magret fumé, jambon cru et spice cake  
- ou -  
Brochette de Saint Jacques au coulis de crustacé  
- ou -  
Filet de bar au beurre blanc

### Plats

- Gigot d'agneau de 7 heures  
- ou -  
Noix de veau braisée sauce forestière  
- ou -  
Magret de canard sauce aux fruits rouges

### Fromage

- Plateau Fromages : Saint Nectaire, Tome noire des Pyrénées,  
Camembert, Chèvre, Bleu d'Auvergne

### Desserts

- Vacherin ou Omelette Norvégienne ou Verger  
Glaces artisanales Jampi  
- ou -  
Fraisier ou Framboisier  
- ou -  
Feuillantine chocolat

### Boissons

- Café, thé  
Eau minérale  
Bordeaux blanc  
Bordeaux rouge



Votre interlocutrice  
Christine Le Goff  
02 98 04 40 86

Demandez votre devis : [lejardindelaber.com](http://lejardindelaber.com)

## OPTIONS

**Plateau de fruits de mer** (remplace l'entrée) : +5€/pers.  
Crabe - huître - Langoustines - Crevettes roses - bigorneaux - Coquillages

**Pièce montée Petits Choux** : 3.50 €/pers.

**Trou normand** Sorbet pomme et Calvados : 2,00 €/pers.

**Champagne** Droit de bouchon (75cl) 4,50 €/bouteille  
Fontaine 50 €

**Menu enfant** jusqu'à 12 ans : 15,00 €/pers.  
- Melon  
- Burger ou escalope de poulet à la crème ou steak haché, frites maison  
- Dessert, Boissons (jus de fruits, coca)