

Les menus de groupe étant proposés à un tarif préférentiel, ils ne peuvent en aucun cas faire l'objet de modification tarifaire.

Nous vous demanderons de confirmer votre choix de menu 8 jours avant la date de la réservation ainsi que le nombre de convives.

Nous serons contraints de facturer les repas commandés et non décommandés 24 h avant la date du repas.

Nous acceptons le « droit de bouchon » uniquement pour le champagne, au tarif de 8 € par bouteille de 75 cl.

En hiver, pour les réservations dans « la grange », nous vous demanderons un supplément de 50 € pour la préparation et le chauffage de la salle.

Pour le bon déroulement du repas, nous débuterons le service au plus tard à 13 h ou 21 h.

Nous fermons notre établissement à minuit.

Menus de groupe

Février 2015

Restaurant « le PAPY'S »

Pascal et Marie DEWAVRIN

« Painloup »

58640 Varennes-Vauzelles

03-86-38-02-62 – www.papys.fr



Tous nos plats sont faits maison et réalisés sur place à partir de produits bruts

Menu 23 €

Entrées

Terrine du chef et gelée de groseilles

Salade de foies de volaille

Œuf meurette

Plats

Dos de cabillaud et lentilles

Bavette d'ailou endives braisées et

pommes de terre sautées

Suprême de poulet farci au cheddar,

épinards et pomme de terre sautées

Fromages secs ou FB

Sup 3 € pour une assiette de fromage

Menu 31€

Entrées

Saumon fumé, pommes de terre tièdes et
crème d'aneth

Foie gras de canard mi-cuit et chutney d'endives

Cuisses de grenouilles en persillade

Plats

Cocotte de curry de crevettes et dos de
cabillaud et riz

Magret de canard, endives braisées et pommes de
terre sautées

Noix de saint jacques, épinards à la crème

Filet de bœuf (sup 5 €) endives braisées et
pommes de terre sautées

Fromages secs ou FB

Desserts des menus

Gâteau chocolat et sorbet cassis

Tiramisu au citron et speculoos

Crepiau tiède aux pommes et glace au caramel

Crème brûlée au Carambar

Possibilité de gâteau d'anniversaire pour les groupes supérieur à 10 personnes : gâteau au chocolat, framboisier, banofée,

Forfaits boisson

- Forfait boisson à 7.00 € par personne :

Kir

¼ de pichet de vin rouge ou blanc français

Café

- Forfait boisson à 12.00 € par personne :

Kir

¼ de Coteaux du giennois blanc

¼ de Coteaux du Giennois rouge

Café

- Forfait boisson à 16.00 € par personne :

Kir

¼ de Sancerre blanc ou Pouilly fumé

¼ de Sancerre rouge ou Menetou-Salon

Café

Menu enfant à 9.50 € (jusqu'à 10 ans)

Plats :

Jambon blanc, poisson, Nugget's ou Steak haché

Frites ou légumes de saison

Dessert :

2 boules de Glace

Boisson : 1 verre de soda ou jus de fruit