

Les Jardins de Camille

Pour composer votre menu : Plusieurs possibilités vous sont offertes, sachant que vous adoptez un choix unique pour tous vos convives.

Cette liste de mets n'est pas exhaustive, elle peut être modifiée suivant votre goût, n'hésitez pas à nous soumettre votre idée et à regarder dans notre carte du moment.

Cas spécial : Si parmi vos invités, vous avez une personne au régime, ou autre (végétarienne, végétalienne, etc...), nous pouvons lui prévoir un menu spécial.

Dessert : Si vous souhaitez un croque-en-bouche dit pièce montée, en plus du dessert, ceci est réalisable à partir de 15 personnes moyennant un supplément de 9.15 € par personne. Si vous remplacez le dessert par la pièce montée, il vous sera demandé un supplément de 6.10 €

Champagne : Il faut prévoir environ une bouteille pour 6 personnes, à raison d'une flûte par convive. Nous proposons un excellent champagne brut. Nous avons également un très bon Crémant de Bourgogne, Méthode Traditionnelle, (tarif sur carte des vins).

Si vous souhaitez apporter votre champagne le droit de bouchon est à 8€.

Complément d'information : Le soir, notre établissement ferme à minuit et le dimanche à 16h30. Si vous souhaitez prolonger votre soirée ou votre après midi au delà, il suffit de nous le faire savoir. Nous mettrons à votre disposition le personnel nécessaire (minimum 2 personnes) qui sera à votre charge et que vous réglerez vous-même à votre départ. (30€ l'heure pour un serveur au delà de minuit).

Pour les enfants : Possibilité pour les enfants en dessous de 10 ans d'un menu à 15 € , à choisir d'avance . Le même et unique menu pour tous les enfants.

Entrée : Crudités ou saucisson/beurre - Salade

Plat : Steak haché ou blanc de volaille/Galette de pomme de terre ou pâtes au beurre.

Dessert: Le même que les grandes personnes.

Pour éviter tout incident, nous demandons instamment aux parents d'assurer la surveillance et l'encadrement de leurs enfants pendant tout le temps de leur présence dans notre établissement.

Nos tarifs et nos menus sont garantis 2 mois à compter de la remise de cette brochure. Au delà de ce délai, des modifications peuvent intervenir.

Dans l'attente de vous faire les honneurs de notre Maison, recevez nos salutations gourmandes et chaleureuses.

Menu affaire 41,50 €	Menu Gourmet 60€
<u>Composez le même menu pour vos invités.</u>	<u>Composez le même menu pour vos invités.</u>
Entrée	Entrée froide
Plat	Entrée chaude
Dessert	Plat
Si plat avec * supplément de 10,50€	Fromage
Option fromage et salade : 8€ par personne servie.	Dessert.
	Si plat avec * supplément de 10,50€

Nos différents forfaits Boissons

<p data-bbox="309 1088 539 1122">Forfait n° 1 : 15€</p> <p data-bbox="338 1167 510 1200">Apéritif : kir.</p> <p data-bbox="201 1234 647 1267">Vin : blanc et/ou rouge de pays.</p> <p data-bbox="185 1308 663 1341">Eaux minérales plates et gazeuses.</p> <p data-bbox="392 1382 456 1415">Café</p>	<p data-bbox="970 1088 1200 1122">Forfait n° 2 : 20€</p> <p data-bbox="820 1167 1362 1234">Apéritif aux choix : Kir, cocktail maison, crémant de bourgogne...</p> <p data-bbox="775 1267 1410 1335">Vin : Bordeaux blanc et rouge (½ bouteille par personne).</p> <p data-bbox="849 1382 1331 1415">Eaux minérales plates et gazeuses.</p> <p data-bbox="1056 1456 1120 1489">Café</p>
<p data-bbox="641 1529 871 1563">Forfait n° 3 : 26€</p> <p data-bbox="284 1597 1228 1630">Apéritif aux choix : Kir, cocktail maison, crémant de bourgogne etc....</p> <p data-bbox="328 1671 1184 1704">Vin blanc au choix : saint Romain, Pinot Beurot, Sancerre etc...</p> <p data-bbox="271 1709 1241 1742">Vin rouge au choix : Hautes côtes de Nuits, Chorey-Les-Beaune, Graves.</p> <p data-bbox="513 1747 999 1780">Eaux minérales plates et gazeuses.</p> <p data-bbox="513 1785 999 1818">1 flute de crémant avec le dessert.</p>	

Entrées

Petits farcis de tomate aux herbes et légumes croquants, raie bouclée, vinaigrette de condiments.

Crème chaude de morue sèche façon parmentier, croûtons et rillons au piment d'espelette.

Terrine de viandes et gibiers cuites en casserole, pickles et salade d'herbes.

Bourriol d'escargots au lard et champignons, jus de persil simple.

Filet de maquereaux tiédis sur une tarte de légumes sans pâte, bouillon de bigorneaux et serpolet.

**Pressée de volaille fermière au foie gras de canard et anguille fumée rémoulade de celeri-pomme.*

Poissons

Filet de féra du lac Léman rôtie à la plancha, purée de pomme fumée et beurre citronné.

**Gigotin de lotte à la sauge, brouet de noix, haricots verts et champignons.*

Filets de « merlan brillant » cuits au four, tomate confite et péquillos, jus au pain et à l'anchois, épinard au beurre.

Bourguignon d'anguille et brochet, pâtes fraîches aux champignons.

Viandes

Tête de veau « pochée-rôtie », étuvée de lentilles au Xeres, sauce gribiche.

**Filet de bœuf à la mode des chartreux, galette de pommes de terre et moëlle, sauce lie de vin.*

La chasse du jour.

Coq au vin, cannelloni d'herbes fraîches et gnocchis de pommes de terre.

Fromages

Plateau de fromages

Faisselle de fromage blanc au sucre ou aux herbes

Desserts

Assiette tout chocolat

Gâteau de confit de pommes ,crumble d'épices et sauce pomme-citron

Figues de Solliès cuite dans un caramel au jus de raisin

Crèmeux brioché et pulpe de framboise

Pulpe de potimarron, châtaignes et coings sur un biscuit « petit beurre »

Croustillant ananas-banane à boire et à manger

Assiette gourmande (assortiments de desserts joliment présenté)

Selon l'évènement que vous souhaitez nous pouvons vous faire le gâteau de votre choix.

Les Jardins de Camille

70, avenue Franklin Roosevelt

92150 Suresnes

01 45 06 22 66