



MENU TRAVAIL

AUTOMNE – HIVER 2015-2016

Présenté avec des photos de chaque plat

**ATTENTION CES PHOTOS NE SONT PAS
CONTRACTUELLES**

DES MODIFICATIONS DE PRESENTATIONS PEUVENT
INTERVENIR SANS PREAVIS

Une entrée à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :

Soupe de butternut et chantilly à la muscade



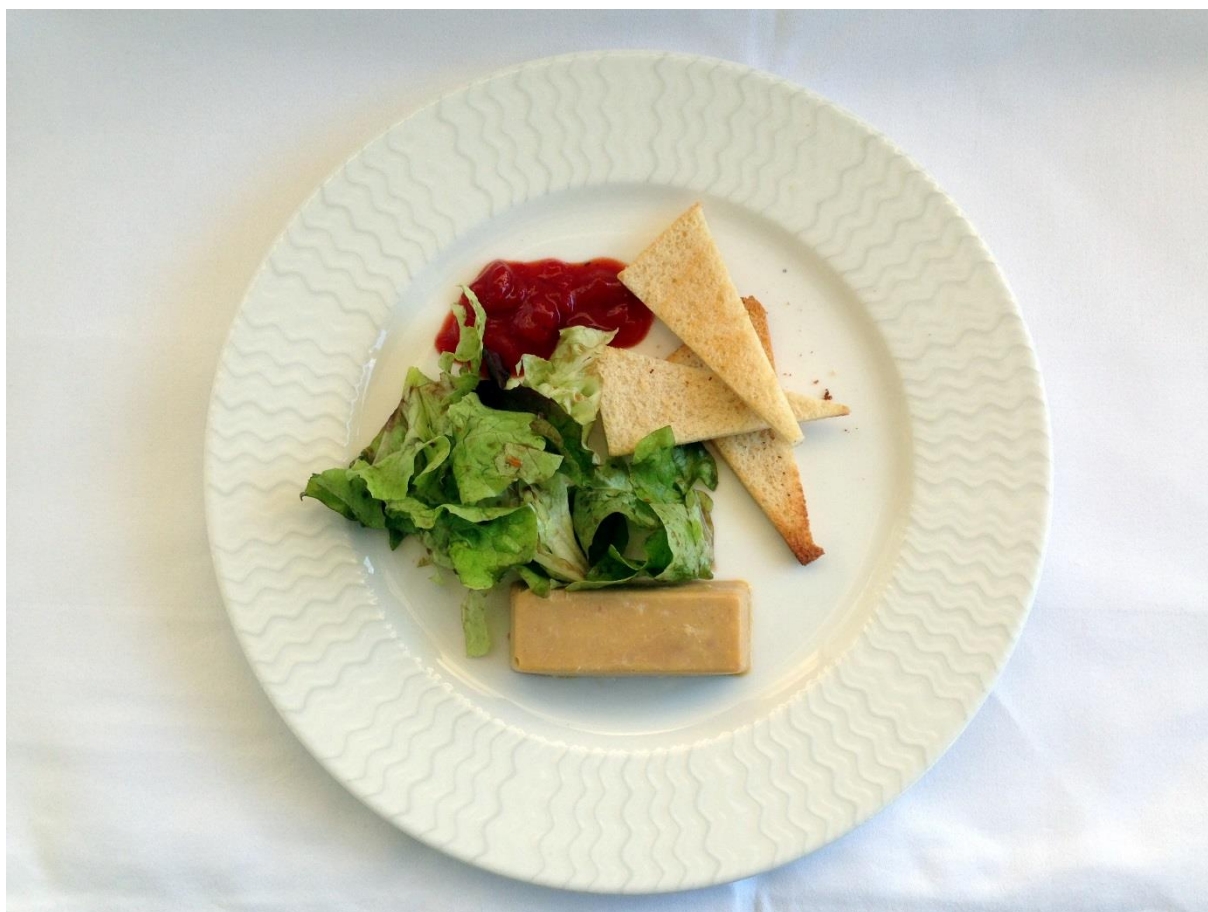
Terrine de saumon au citron



Château de Montchat
Tulipe de jambon au cœur de fromage frais et noix







Un plat chaud à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :

Poisson

Filet de bar et son duo de pointes de pomme de terre, crème de citron. (Maxi 40 personnes)



Pavé de sandre en croûte, écrasé de panais et sauce au vin rouge



Viande

Bœuf Bourguignon façon chasseur et pommes de terre tournées





Château de Montchat
Demi-coquelet rôti au citron confit, polenta à la tomate et champignons



Un dessert à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :

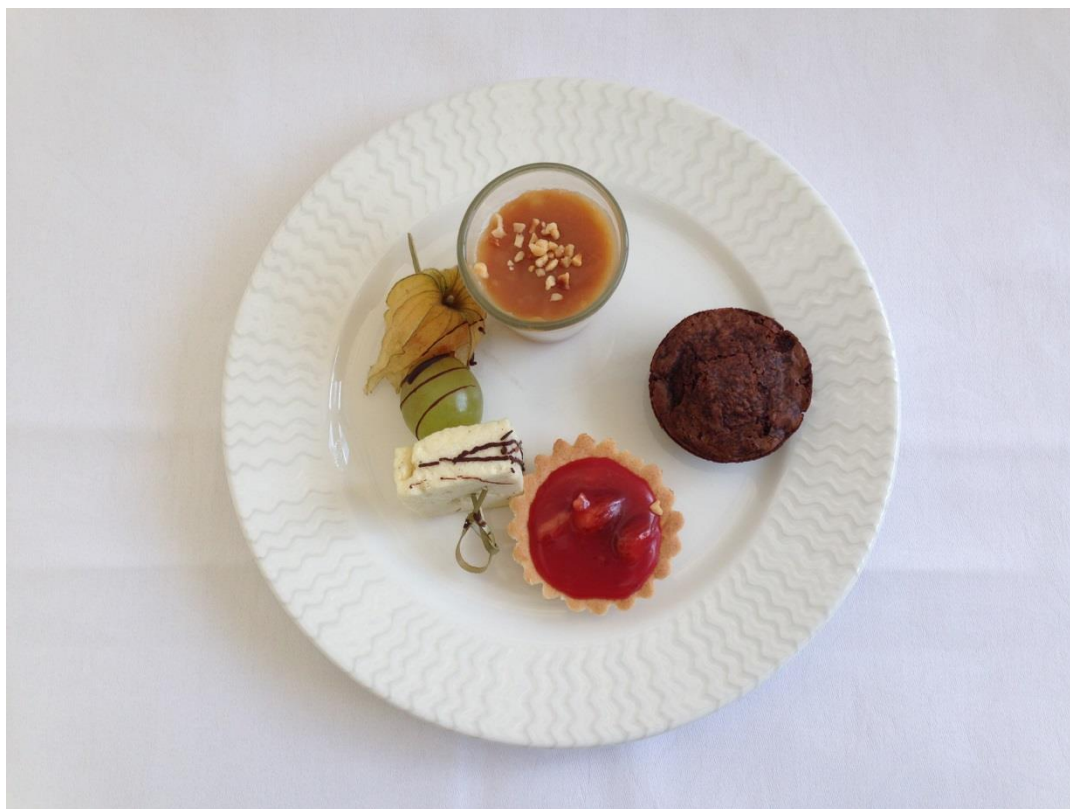
Pomme rôtie en crumble et caramel au beurre demi-sel







Assiette gourmande (*mini-moelleux chocolat/ framboise, brochette de fruits et guimauve, tartelette à la praline et panacotta cannelle et caramel*)







BOISSONS :

Eaux minérales

Côtes-du-Rhône

Blanc ou rouge en fonction du menu
1 bouteille pour 4 personnes

Café compris

Nous servirons à tous les convives le même menu