



FORMULE JOURNEE D'ETUDE

(Formule du midi et en semaine uniquement)

45 € ttc (39,51 € HT)

A votre arrivée café d'accueil boissons

Salle de réunion + matériels

Déjeuner assis (menu ci-dessous)

*Menu à titre d'exemple – modifiable selon saison et inspiration du chef
Etablir une même sélection pour tous les convives*

Menu

Rillettes de saumon fumé maison accompagnée d'un mini cake aux olives noires
Salade de petits farcis provençaux pesto-basilic
Feuilleté de saumon frais aux épinards, sauce crème et champignon de Paris
Tatin de brandade de morue et caviar de poivrons rouge, émulsion d'ail doux
Terrine d'endives au beaufort et jambon cru, mesclun multicolore

Pressé d'agneau au citron confit, polenta aux fruits secs
Filet de volaille sauce moutarde, gratin de penne au parmesan
Roti de porc mariné, ratatouille de légumes et crème d'ail
Pavé de lieu jaune au coulis de fève, risotto aux éclats d'olives
Pavé de saumon sur un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives pesto-basilic

Tarte aux fruits de saison
Panna Cotta aux fruits rouges
Diplomates aux Pommes
Baba à la vanille
Mousse au chocolat

Café
Eaux en carafe

Contact : Fabienne BOTTELLO | Marianne BELLUAU
04 90 56 85 85 | info@chateauderichbois.com | www.chateauderichbois.com
Château de Richebois - par la RD 17, route d'Eyguières - 13 300 Salon de Provence