



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 Élégance ≡ 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

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)