

MENUS

REPAS SERVIS A TABLE DANS LES RESTAURANTS *

MENUS « SAVEURS D'AILLEURS »

33.50 € HT

Boissons incluses

MENU ORIENTAL

LES ENTREES

- Hommous et ses toasts (*Crème de pois chiches aux graines de sésame*)
- **ou** « Dolma » (*feuilles de vignes farcies et sa salade de carottes au cumin*)
- **ou** Salade « Aladin » (*poivrons marinés aux concombres et paprika*)

LES PLATS

- Tajine de Filet de daurade à l'Orientale
- **ou** Tajine de poulet au citron confit et olives
- **ou** Couscous de poulet et merguez

LES DESSERTS

- Délice des saveurs « figue & rose »
- **ou** La salade d'orange à la cannelle

MENU ITALIEN

LES ENTREES

Antipasti « Al'Italiana »

- **ou** Mousse de gorgonzola de Novara au Mascarpone & bouquet de mâche aux pignons et noix
- **ou** Aubergine farcie et gratinée au « Grana Padano »

LES PLATS

- Escalope de veau Milanaise
- **ou** Penne « Al'arrabbiata »
- **ou** Le poisson du Jour
- **ou** L' Osso Bucco à l'Italienne et ses pâtes fraîches

LES DESSERTS

- Tiramisu café façon Pasino
- **ou** Le crémeux chocolat-passion et son biscuit « Cookies »

MENU JAPONAIS

LES ENTREES

- Trois sushis (thon, saumon, dorade et 6 makis saumon)

LES PLATS

- Les six brochettes « Yakitori » (2 saumon, 1 bœuf, 1 dorade, 1 bœuf fromage, 1 thon)
- **ou** Le poulet frit façon « Harada », riz blanc vapeur

LES DESSERTS

- Délice glacé des saveurs « figue & rose »
- **ou** Ganache au chocolat blond « Dulcey » et abricots confits

LES BOISSONS INCLUSES

¼ de Vin, ¼ de bouteille d'eaux minérales plate **ou** gazeuse

Café et sa douceur (ou thé à la menthe à l'Oriental)

Possibilité de composer un menu plus élaboré et / ou sur mesure sur simple demande de devis.

Options :

*Apéritifs (se reporter aux tarifs de la carte des restaurants) : Choix à la carte sur place jusqu'à 15 personnes et à la commande au-delà de 15 personnes