

Repas dans nos salles

Restaurabelle
Brabois

Vandoeuvre-lès-Nancy
03.83.44.21.89

Les Paganis

Ludres
03.83.48.66.42

le RESTO du Parc

Pompey
03.83.24.37.59

Tarif par convive : 35,00 € T.T.C.

Forfait salle privatisée : 280,00 € T.T.C.

Compris dans nos tarifs : nappage intissé, vaisselle, mise en place, service et remise en état des locaux.

Horaires : Déjeuner (12h00 – 19h00) – Dîner (19h30 – 3h00)

En cas de dépassement des limites horaires, les heures complémentaires sont facturées à 31,20 € T.T.C l'unité par personnel présent.

Nombre de couverts minimum : 30

Repas:

- 4 feuilletés chauds par convive

Nos entrées au choix

- Salade mêlée aux ravioles du Royans craquants, pastrami de speck
- Millefeuille de saumon fumé, crème arlequin au citron, vinaigrette écarlate
- Ballotine de canard, cœur de foie gras et gelée au vin moelleux
- Croûte de pétoncles à la fondue de poireaux
- Verrine des tartares terre et mer, chantilly au pesto

Nos viandes au choix

- Filet mignon de porc au cidre et pomme verte
- Mijoté de sot l'y laisse à la paysanne
- Confit de canard sur un coussin de pommes de terre
- Cuissot de veau de lait rôti à la sauge et tomate cerise
- Dos de cabillaud crumble de chorizo

- Légumes du moment

- Assiette du fromager (Brie, Munster, Chèvre et petite salade)

Nos desserts au choix

- Palette des desserts à l'assiette ou en buffet
- Tarte fine aux pommes à la glace cannelle
- Nougat glacé au coulis de groseille
- Feuillantine aux agrumes, sauce exotique
- Macaronade aux 2 chocolats

- Pain
- Eau de source plate et pétillante, café

Vos boissons alcoolisées et softs sont misent en température et servies sans droit de bouchon

Repas dans nos salles

Restaurabelle
Brabois

Vandoeuvre-lès-Nancy
03.83.44.21.89

Les Paganis

Ludres
03.83.48.66.42

le RESTO du Parc

Pompey
03.83.24.37.59

Tarif par convive : 35,00 € T.T.C.

Forfait salle privatisée : 280,00 € T.T.C.

Compris dans nos tarifs : nappage intissé, vaisselle, mise en place, service et remise en état des locaux.

Horaires : Déjeuner (12h00 – 19h00) – Dîner (19h30 – 3h00)

En cas de dépassement des limites horaires, les heures complémentaires sont facturées à 31,20 € T.T.C l'unité par personnel présent.

Nombre de couverts minimum : 30

Buffet :

- **4 feuilletés chauds par convive**
- **Panier du jardin :**
Assortiment de 4 salades de saison
- **Cascade de jambon cru au fromage ou melon**
- **Plateau des Baltiques :**
Rillettes de saumon, terrine de poisson, surimi, rollmops
- **En froid :**
Pilon de poulet rôti aux herbes et
Effeillé de bœuf à la gelée au poivre
Ou chaud :
Jambon à l'os rôti sur socle accompagné de pommes au four et fromage blanc aux épices
- **Plateau des fromages affinés**
- **Collection de desserts :**
Tartes aux fruits, moelleux chocolat, salade de fruits frais
- **Pain paysan à la coupe**
- **Eau de source plate et pétillante, café**

Vos boissons alcoolisées et softs sont mises en températures et servies sans droit de bouchon