



# Proposition de repas pour Car

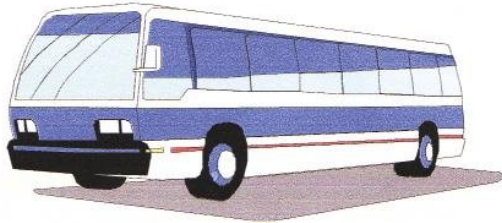


MENU à 16,50 € TTC

1/4 de boisson compris

Café en supplément : 1 €

1 gratuité par 25 personnes.



## COMPOSITION D'UN MENU UNIQUE

Melon et jambon (suivant saison)

Oeufs pochés Meurette (3)

Salade noitée au boudin noir pané

Salade de gésiers et lardons tièdes

Assiette tourangelle maison (rillon, jambon, terrine)

\*\*\*

Raie au beurre noisette

Filet de perche au beurre blanc

Saumon à l'oseille ou grillée à l'ail en chemise

Coq au vin de touraine

Contre filet de boeuf nature au sauce madère

Gigot d'agneau

Confit de canard

(chaque viande ou poisson est accompagné de 2 légumes)

\*\*\*

## Proposition de vins

### Forfait vins supérieurs

(supplément par personne)

Sauvignon	} 3€	} 3,5€
Réserve		
Montlouis 1/2 sec		

(chaque bouteille pour 6 personnes)

supp 1,5 €

Assiette camembert et St Maure avec salade

\*\*\*

Crème caramel

Opéra crème anglaise

Ile flottante

Tarte maison aux pommes

Mousse au chocolat

Glace 2 boules

(vanille, café, chocolat ou fraise)





# Menus pour autocariste



Ces menus comprennent 1 petit Kir (avec cacahuètes, pommes chips et olives), vins supérieurs (Sauvignon et réserve du Grillon, chaque bouteille pour 6 personnes) et 1 café.

Menu à 24,80 € Poisson ou viande  
Menu à 29,90 € Poisson et viande

27,20 €  
32,90 €

Menu à 27,80 € Poisson ou viande  
Menu à 33,00 € Poisson et viande

30,60 €  
36,30 €

TARIFS SAMEDI, DIMANCHE ET JOUR FÉRIÉ

## Composition d'un menu unique

Terrine de saumon et sa vinaigrette au coriandre  
Salade de gésiers et lardons tièdes  
Assiette de cochonnaille maison  
(rillon, jambon sec, terrine du chef)  
Chèvre chaud (2 pièces) sur salade  
Salade de boudin noir (chaud), noitée  
Jambon serrano et son éventail de melon

Salade gourmande (magret, jambon, lardons, oeuf poché)  
Cassolette de fruits de mer gratinée  
Terrine de sandre au vinaigre balsamique  
Salade de foies de volaille aux lentilles  
Compotée de lapereau et sa confiture d'oignons  
Assiette de saumon mariné (par nos soins) et sa sauce crème

Poissons chauds  
garnis de 2 légumes  
(si pas de viande)



Filet de perche béarnaise  
Saumon à l'oseille  
Aile de raie au beurre noisette et câpres  
Colin sauce dieppoise

\*\*\*



Gigot d'agneau rôti  
Coq au vin de touraine  
Confit de canard (cuisse)  
Suprême de pintadeau farcis  
Magret de canard à la moutarde à l'ancienne ou au poivre vert  
Contre filet de boeuf rôti ou sauce madère

(chaque viande est accompagné de 2 légumes)



\*\*\*

Assiette camembert, St Maure et salade

\*\*\*

Tarte paysanne maison aux pommes (chantilly et 1 glace vanille)  
Charlotte au chocolat crème anglaise - Pêche melba - Ile flottante  
Charlotte aux fruits rouges avec coulis - Crème caramel - Mousse au chocolat.