



Déjeuner Groupe

The Spoon

2018

Votre Contact :

Cédric Ravaz

03.21.06.28.03

cravaz@opengolfclub.com

MENU A 33 EUROS

(Prix Nets Boissons Comprises*)

Volaille au Curry Thaï, Riz à la Coriandre Fraiche

Ou

Paleron de Bœuf Snacké, Mousseline de Pomme de Terre

Jus Vin Rouge

Ou

Dorade Légumes du Moment, Beurre Ciboulette

Tartelette Chocolat Sauce Vanille

Ou

Le Nouméa Fruits Exotiques, Biscuit Coco

Ou

Cheesecake, Pomme Verte, Spéculoos

*Ce menu comprend une bouteille de vin pour 3 personnes

L'Eau Minérale à Discretion

Le Café, le Thé ou l'Infusion

**MERCI DE CHOISIR UN SEUL ET UNIQUE MENU POUR TOUS LES CONVIVES
A NOUS COMMUNIQUER 15 JOURS AVANT LA MANIFESTATION**

Menu « Le Manoir » à 45 EUROS

(Prix Nets Boissons Comprises*)

Gaspacho de Laitues, Fromage de Chèvre à l'Huile d'Olive

Ou

Salade César

Ou

Terrine de Campagne Maison, Pain Toasté

Cuisse de Volaille Façon Coq au Vin, Croûtons

Ou

Dorade, Mousseline Curcuma, Chorizo

Ou

Contre-Filet, Palets de Pomme de Terre

Tartelette aux Pommes, Crumble

Ou

Entremet Chocolat Croustillant, Crème Anglaise

Ou

Parfait Glacé, Sauce Caramel au Beurre salé

*Ce menu comprend une bouteille de vin pour 3 personnes

L'Eau Minérale à Discretion

Le Café, le Thé ou l'Infusion

**MERCI DE CHOISIR UN SEUL ET UNIQUE MENU POUR TOUS LES CONVIVES
A NOUS COMMUNIQUER 15 JOURS AVANT LA MANIFESTATION**

Menu « La Forêt » à 60 €

(Prix Nets Boissons Comprises*)

Soupe de Petits Pois, Œuf Poché, Lard de Colonnata

Ou

Saumon Fumé, Yaourt Poivré, Mesclun

Ou

Filet de Rouget, Betterave, Hibiscus, Chèvre Frais

Lotte Façon Tajine, Condiment Citron, Coriandre

Ou

Veau Cuit Basse Température, Risotto Champignons au Parmesan Frais

Ou

Magret de Canard, Patate Douce, Jus relevé d'un Vieux Balsamique

Fromage Régional

Mousse Noix de Coco, Cœur Coulant, Cassis

Ou

Chocolat Poire Croquant, Sauce Caramel

Ou

Tarte Tatin, Glace Vanille

*Ce menu comprend une bouteille de vin pour 3 personnes

L'Eau Minérale à Discretion

Le Café, le Thé ou l'Infusion

**MERCI DE CHOISIR UN SEUL ET UNIQUE MENU POUR TOUS LES CONVIVES
A NOUS COMMUNIQUER 15 JOURS AVANT LA MANIFESTATION**

Nos Formules Apéritifs

Les Boissons

Champagne Henriot	54€ / Bouteille
Champagne Taittinger	68€ / Bouteille
Bourgogne Aligoté & Crème de Cassis	24€ / Bouteille
Cocktail 1 Verre – Bourgogne Aligoté, Crème de Cassis	5 € / Personne
Cocktail 1 Verre – Champagne Henriot	8 € / Personne
Cocktail 1 Verre – Champagne Taittinger	10 € / Personne
Boissons sans alcool (Jus de Fruits, Coca, Limonade ...)	8 € / Litre

Nos Formules Canapé et verrines

2 Pièces Froides – 1 Pièce Chaude	7.50 € / Personne
2 Pièces Froides - 2 Pièces Chaudes - 2 Pièces sucrées	15€ / Personne
3 Pièces Froides - 3 Pièces Chaudes - 3 Pièces sucrées	20€ / Personne
4 Pièces Froides - 4 Pièces Chaudes - 4 Pièces sucrées	25€ / Personne

Droit de Bouchon

Champagne	15 € / Bouteille de 75 Cl
-----------	---------------------------