

MINIMUM 10 PERSONNES

Menu Village

Persillé de Marsannay®
Brochette de Condiments
•
Filet Mignon de Porc à La Crème de Moutarde
Garniture de Légumes
•
Plateau de Trois Fromages
•
Tartes aux Pommes
Prix Par Personne : 20,00 € TTC

Menu Les Favières

Persillé de Marsannay® et
Terrine de Campagne au Cassis
Gelée de Cassis
Brochette de Deux Tomates
•
Magret de Canard Cuit au Thym, Sauce aux Poivrons Doux
Garniture de Deux Légumes
•
Plateau de Quatre Fromages
•
Tarte aux Poires Amandine
Prix Par Personne : 25,20€ TTC

Menu Les Recilles

Tourte au Saumon aux Herbes
•
Dos de Cabillaud à l'Aligoté
•
Bœuf Bourguignon aux Carottes
Garniture de Deux Légumes
•
Plateau de Quatre Fromages
•
Œufs à La Neige Crème Anglaise
Prix Par Personne : 27,30 € TTC

Menu En Lavaux

Terrine aux Deux Saumons, Sauce Andalouse
•
Tourte en Gelée d'Aligoté
•
Cuisse de Pintade Vigneronne
Garniture de Deux Légumes
•
Plateau de Quatre Fromages
•
Nougait Glacé Maison et Coulis
Prix Par Personne : 30,00 € TTC

Menu Les Ouzeloy

Dariole de Choux Fleurs, Coulis de Tomates Epicées
•
Carpaccio de Saumon Frais Mariné à l'Aneth
•
Filet de Canard Rôti au Miel, Sauce Miellée
Garniture de Deux Légumes
•
Plateau de Cinq Fromages
•
Charlotte au Fruit et son Coulis
Prix Par Personne : 32,00 € TTC

Menu Les Finottes

Canneloni de Saumon Fumé et Mousseline de Saumon, Crème de Ciboulette
•
Cassolette d'escargots Dame Fernande
•
Suprême de Pintade Farcie aux Bolets, Sauce Forestière
Garniture de Deux Légumes
•
Plateau de Cinq Fromages
•
Framboisier et son Coulis
Prix Par Personne : 35,50 € TTC

Menu Les Echézeaux

Verrine de Mousse de Légumes

•

Aspic d'Œuf Mollet en Gelée de Vin Rouge, Compotée d'Oignons

•

Tarte Fine Pommes Boudin

•

Filet de Cabillaud et Sa Fondue de Poireaux, Réduction de
Vinaigre Balsamique

Garniture de Deux Légumes

•

Plateau de Cinq Fromages

Dessert au Choix (sauf desserts de grande gourmandise)

Prix Par Personne : 38,50 € TTC

Menu Les Longeroies

Assiette de Deux Verrines Assorties et Brochettes de Tomates et
Feta

*

Foie Gras de Canard, Compotée Pommes Cassis

•

Filet de Sole à La Royale, Tomate Rôtie

•

Noix de Veau Lardé, Coulis de Poivron

Garniture de Deux Légumes

•

Plateau de Cinq Fromages

•

Dessert au Choix (sauf desserts de grande gourmandise)

Prix Par Personne : 46,00 € TTC

Suppléments:

Trou Bourguignon ou Normand : 1,90 € TTC

Café, Sucre et Chocolat : 1,30 € TTC

Pain : 0,90 € TTC

Buffet de desserts: 4,50 € TTC

Nos menus peuvent être modifiés à votre convenance.

PRIX TTC (TVA 10%)

EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Commande

Afin de vous donner toute satisfaction, toute commande doit :

- Nous parvenir au plus tard 6 jours avant la date de votre repas

- Être confirmée par téléphone, fax ou courrier électronique et par le versement d'un acompte dans les 48 heures.

Tarifs de livraison

Nous livrons dans un rayon de 30 km au tarif de 15,00 € TTC.

Au-delà, merci de nous consulter.

Conditions de paiement

Un acompte à la commande correspondant à 30 % de celle-ci sera exigé ; le solde à l'enlèvement ou à la livraison de la marchandise, plus la consigne du matériel.

Matériel et vaisselle

Sauf accord particulier, la vaisselle et le matériel doivent être rendus propres.

Les altérations, pertes ou casses seront facturées selon le tarif tenu à votre disposition.

Litiges et contestations

Tout litige ou contestation ressort de la compétence des tribunaux de Dijon, à l'exclusion de tout autre.