

# Menu groupe à 28.00€/personne\*

Salade Jurassienne
Comté, noix et jambon fumé du Haut-Doubs

Qu
Croûte forestière traditionnelle

Filet de poulet au Côtes du Jura

Qu

Quenelle de brochet sauce Nantua

Fabrication artisanale (Nolo Frères, Nantua)

Tartelette fine aux pommes, glace vanille

Qu

Moelleux caramel, crème anglaise beurre salé

Supplément fromages affinés (Comté, Morbier) ou blanc : 4.50 € par personne

Les forfaits boissons proposés ci-dessous sont uniquement pris en compte pour l'ensemble des convives

#### Forfait vin 6.30 € par personne

- ¼ vin pichet rouge ou rosé VDP du Gard
- Café

### Forfait vin 9.20 € par personne

- Crémant du jura en apéritif
- ¼ vin pichet blanc ou rouge AOC Jura
- Café

#### Forfait vin 7.70 € par personne

- Blancass' en apéritif
- ¼ vin pichet rouge ou rosé VDP du Gard
- Café

## Forfait eau 4.90 € par personne

- ½ litre eau plate ou gazeuse
- Café

#### Pour une meilleure organisation:

- Pour un temps d'attente mieux maîtrisé, les horaires d'arrivée sont <u>12 h ou 13h15</u> au choix et à définir lors de la réservation.
- Pour garantir nos approvisionnements, les choix des plats doivent nous être communiqués une semaine en avance.

\*28.00€ si tous les convives consomment les mêmes entrées, plats & desserts.

Le panachage des entrées et/ou des plats et/ou des desserts est possible mais <u>entraîne une augmentation du</u> prix du menu de 1.00€, soit 29.00€ par personne.

\*\* Tarif et contenu du menu garantis jusqu'au 30/06/2026; des ajustements peuvent être réalisés pour le second semestre 2026.