



Menu groupe à 27.80€/personne*

Valable pour 15 personnes minimum

Salade de foie gras de canard et magret fumé

OU

Gratiné de quenelles de brochet et queues d'écrevisses

—

Pavé de veau aux trois poivres

OU

Brochette de joues de lotte, sauce vierge à l'huile d'olive

—

Moelleux chocolat, cœur framboise

OU

Pommes caramélisées et crumble de spéculoos

*27.80€ si tous les convives consomment les mêmes entrées, plats & desserts.

Le panachage des entrées, des plats et desserts est possible mais **entraîne une augmentation du prix du menu de 1.00€, soit 28.80€ par personne**. Dans ce cas, les choix individuels doivent nous être communiqués une semaine en avance.

- **Supplément fromages affinés** (comté, morbier) ou blanc : **3.00 € par personne**

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

Forfait vin 5.50 € par personne

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

Forfait vin 7.00 € par personne

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

Forfait vin 8.50 € par personne

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

Forfait eau 7.00 € par personne

- Crémant du jura en apéritif
- ½ litre eau plate ou gazeuse
- Café

Pour une meilleure organisation et un temps d'attente mieux maîtrisé, les horaires recommandés sont 12 h ou 13h15 installés à table.

Nos charcuteries proviennent des salaisons artisanales DROZ-VINCENT et sont exclusivement élaborées à base de porcs Comtois labellisés.