



Menu groupe à 26.80€/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

*26.80€ 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 27.80€ 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 4.00 € par personne

- 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.