



Menu groupe à 25.70€/personne*

Valable pour la période du 10 février au 30 juin 2023

(Ce menu pourra faire l'objet d'ajustements de tarif et/ou de contenu pour la période du 1^{er} juillet au 30 novembre 2023)

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

OU

Terrine de campagne « Maison »

—

Ballotine de poulet au Vin Jaune

OU

Quenelle de brochet sauce Nantua
Fabrication artisanale (Nolo Frères, Nantua)

—

Tartelette aux myrtilles

OU

Nougat glacé au miel

***25.70€ 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 entraîne une augmentation du prix du menu de 1.00€, soit 26.70€ par personne.

- **Supplément fromages affinés (Comté, Morbier) ou blanc : 3.50 € par personne**

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

Forfait vin 5.80 € par personne

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

Forfait vin 7.30 € par personne

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

Forfait vin 8.80 € par personne

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

Forfait eau 4.30 € 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 **12 h ou 13h15** 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.