



Menu groupe à 27.50€/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)

Baba au Comté, sauce Vin Jaune

OU

Tataki de thon aux graines de sésame, crudités

Mignon de porc Comtois au Bleu de Gex

OU

Filet de sandre meunière

Moelleux au chocolat, crème anglaise

OU

Palet glacé à la mangue et au chocolat blanc

*27.50€ 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 28.50€ 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.