

Propositions de menu pour les repas de groupe

Formule à 25 € = Entrée + Plat + Café

ou Plat + Dessert + Café

Formule à 30€ = Entrée + Plat + Dessert + Café

**Formule à 40€ = Entrée + Plat + Dessert + Café + 1 bouteille de vin pour 4 personnes
+ 1 bouteille d'eau minérale pour 3 personnes**

Vins rouges : Côtes du Rhone Les trois garçons

Vin blanc : Sauvignon

Vin rosé : IGP de L'île de Beauté

Tous les participants doivent choisir la même formule.

Tout repas confirmé dont l'annulation ne sera pas signalée au moins 48 heures avant la date prévue sera facturé.

Les entrées au choix :

Velouté de saison

Terrine de campagne maison

Œuf Mayonnaise à la truffe, chips de jambon de pays

Les plats au choix :

Suprême de volaille braisé dans son jus, gratin dauphinois

Filet de daurade à la plancha, petits légumes, beurre blanc au curry vert

Gnocchi à la crème d'artichaut et parmesan

Salade vegan

Les desserts au choix :

Crumble pommes cannelle

Mousse au chocolat et noix caramélisées

Cheesecake clémentine, mousse pistache



Tous nos plats sont « faits maison » (élaborés sur place à partir de produits bruts)

Café Jardin
l'arrosoir


