

## LE GOURMAND

Dans cette Formule Mixte , on vous propose le choix entre :

3 Entrées , et 3 Plats

*Une entrée Chaude ou froide au choix (service à table)*

*Bouchée à la Reine*

Ou

*Visite d'Écosse à la Crème de Raifort*

Ou

*Valse de Fruits du Noyau de la Mer (en Cassolette).*

~~~~~

*Le plat chaud en Buffet libre service.*

*Filet Mignon , aux Saveurs des Prés*

Ou

*Alouette sans Tête*

Ou

*Bœuf Blanc Bleu en Bourguignon ou en Goulache Hongrois.*

~~~~~

*Accompagnements au Choix*

*Légumes du Moment.*

~~~~~

*Panier du Boulanger & Nuage Noir*

**39€50 par personne**

*(Location de la Salle et Boissons en Sus)*

*Tarifs et Conditions dans l'onglet INFORMATIONS*

*Cette formule comprend : Le personnel pour l'organisation et l'agencement de la salle ,le service au bar en salle, service à table, Mis en place du Buffet, le débarrassage , la plonge, ainsi que le rangement et nettoyage de la salle après la fête .*

*Pour la définition des termes employé dans les menus, vous pouvez consulter le LEXIQUE ainsi que les OPTIONS pour d'éventuelles Prestations supplémentaires*

*Nos plats sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : Gluten . Crustacés . Poisson . Œuf . Lait . Arachides . Fruits à Coque . Soja . Céleri . Moutarde . Graine de Sésame Sulfites . Lupin . Mollusque*