

« LA CUISINE DU TERROIR

*Menu pour groupes associatifs
(min.20 pers.- max.60 pers.)*

Apéritif :

Cocktail du terroir et son assiette d'Eguebaude

Entrée :

*Tourte à la fondue de champignons au chaource ou terrine froide aux 2
Saumons d'eguebaude*

Plat principal :

*Terrine chaude aux deux saumons d'Eguebaude sur lit de choucroute au cidre en
sauce verte*

Cuisse de pintade au cidre du Pays d'Othe et sa choucroute ou gratin dauphinois

Fromages

Desserts au choix :

Fondant au chocolat et sauce à la menthe

Cake aux pommes et sa crème anglaise

Café

Vins :

Blanc, rouge ou cidre, une bouteille pour 4 personnes

Prix ttc par personne : 28€

Acompte à la réservation : 15 %

Signature du responsable :

structure non fumeur-animaux non admis

Bon pour accord

