

## « 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*

