



Bonjour !

Pour les grandes tablées ici ou ailleurs, dès **10 personnes**, je propose des formules à choisir **trois jours ouvrables avant l'évènement.**

Afin de vous garantir la meilleure qualité de service et de cuisine, je vous remercie de choisir **un menu pour l'ensemble de la table.**

Il sera bien sûr tenu compte des intolérances alimentaires ou autres spécificités de chaque convive !

**Vous pouvez choisir l'un des menus ci-dessous en prenant compte d'un choix de poisson ou viande pour le menu à 59 chf.**

Une assiette de fromages peut être organisée avant le dessert (supplément 7 chf).

Je suis à votre disposition pour toute demande particulière ou pour vous élaborer un **menu sur mesure.**

Pour ça, contactez-moi directement par téléphone au [021 861 25 25](tel:0218612525). **Julien LECLERRE. Chef de cuisine.**

### Menu à 59 chf

**Epinards fondants / mascarpone truffé**  
œuf parfait / viande séchée

**Pavé de bœuf / sauce morilles**  
purée et légumes  
ou

**Pavé de saumon à l'oseille**  
pommes écrasées et légumes

**Tarte aux pommes / caramel**  
glace vanille

### Menu à 72 chf

**Carpaccio de bœuf / huile de colza**  
roquette / copeaux de Padano

**Filet de sandre rôti sur la peau**  
patate douce / citron confit

**Magret de canard / sauce à l'orange**  
gnocchi à la romaine / légumes

**Cannelé bordelais**  
glace rhum-raisins

### Menu à 84 chf

**Foie gras chaud / lentilles noires**  
brioche toastée

**Carpaccio de St-Jacques / rampons truffés**  
blinis au sarrasin

**Filet de bar / jus d'une bouillabaisse**  
poireaux fondants / aïoli

**Veau fumé de sapin / jus à la raisinée**  
roesti / légumes verts

**Moelleux au chocolat / mangue**  
sorbet kalamansi