

MINIMUM 10 PERSONNES

Menu Village

Persillé de Marsannay®

Brochette de Condiments

Filet Mignon de Porc à La Crème de Moutarde

Garniture de Légumes

Plateau de Trois Fromages

Tartes aux Pommes

Prix Par Personne : 17,81 HT - 18,80 € TTC*

Menu Les Favières

Persillé de Marsannay® et

Terrine de Campagne au Cassis

Gelée de Cassis

Brochette de Deux Tomates

Magret de Canard Cuit au Thym, Sauce aux Poivrons Doux

Garniture de Légumes

Plateau de Quatre Fromages

Tarte aux Piores Amandine

Prix Par Personne : 19,05 HT - 20,10 € TTC*

Menu Les Recilles

Feuilleté aux Escargots

Dos de Cabillaud à L'aligoté

Bœuf Bourguignon aux Carottes

Garniture de Légumes

Plateau de Quatre Fromages

Œufs à La Neige Crème Anglaise

Prix Par Personne : 22,46 HT - 23,70 € TTC*

Menu En Lavaux

Terrine aux Deux Saumons, Sauce Aurore

Tourte en Gelée d'Aligoté

Cuisse de Pintade Vigneronne

Garniture de Deux Légumes

Plateau de Fromages

Feuilleté Ananas

Prix Par Personne : 25,11 HT - 26,50 € TTC*

Menu Les Ouzeloy

Dariole de Choux Fleurs, Coulis de Tomates Epicées

Médailillon de Saumon, Sauce Verte et Tomate Garnie

Filet de Canard Rôti au Miel, Sauce Miellée

Garniture de Deux Légumes

Plateau de Cinq Fromages

Charlotte au Fruit et son Coulis

Prix Par Personne : 26,82 HT - 28,30 € TTC*

Menu Les Finottes

Roulé de Saumon Fumé et Mousse de Truite aux Herbes,
Crème de Ciboulette

Cassiolette d'escargots Dame Fernande

Suprême de Pintade Farcie aux Bolets, Sauce Forestière

Garniture de Deux Légumes

Plateau de Cinq Fromages

Framboisier et son Coulis

Prix Par Personne : 27,96 HT - 29,50 € TTC*

Menu Les Echézeaux

Verrine de Mousse de Deux Légumes

Aspic d'Œuf Mollet en Gelée de Vin Rouge, Compotée d'Oignons

Brick de Chèvre au Bacon, Sauce à l'Épouse

Filet de Cabillaud et Sa Fondue de Poireaux, Réduction de Vinaigre Balsamique
Garniture de Deux Légumes

Plateau de Cinq Fromages

Dessert au Choix

Prix Par Personne : 30,99 HT - 32,70 € TTC*

Menu Les Longeroies

Verrine de Soupe Froide aux Poivrons Rouge

Foie Gras de Canard, Compotée d'Oignons à La Maniguette

Filet de Sole à La Royale, Tomate Rôtie

Noix de Veau Lardé, Coulis de Poivron
Garniture de Deux Légumes

Plateau de Cinq Fromages

Buffet de Desserts

Prix Par Personne : 37,82 HT - 39,90 € TTC*

Suppléments:

Trou Bourguignon ou Normand : 1,70 HT - 1,80 € TTC*

Café, Sucre et Chocolat : 1,14 HT - 1,20 € TTC*

Pain : 0,76 HT - 0,80 € TTC*

Nos menus peuvent être modifiés à votre convenance.

* TVA à 5,5 %

EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Commande

Afin de vous donner toute satisfaction, toute commande doit :

- Nous parvenir au plus tard 6 jours avant la date de votre repas
- Être confirmée par téléphone, fax ou courrier électronique et par le versement d'un acompte dans les 48 heures.

Tarifs de livraison

Nous livrons dans un rayon de 30 km au tarif de 10,00 € TTC.

Au-delà, merci de nous consulter.

Conditions de paiement

Un acompte à la commande correspondant à 50 % de celle-ci sera exigé ; le solde à l'enlèvement ou à la livraison de la marchandise, plus la consigne du matériel.

Matériel et vaisselle

Sauf accord particulier, la vaisselle et le matériel doivent être rendus propres. Les altérations, pertes ou casses seront facturées selon le tarif tenu à votre disposition.

Litiges et contestations

Tout litige ou contestation ressort de la compétence des tribunaux de Dijon, à l'exclusion de tout autre.