



Menu à 50 € 45

Chez
Jeannot

3 Amuses bouches froids par personne servi à l'apéritif avec votre champagne

Entrée au choix :

- Assiette Périgourdine : salade, gésiers confits aromatisés au vinaigre de framboise, magret de canard fumé, médaillon de foie gras
- Chiffonnade de saumon fumé, blinis et sa crème fouettée aux herbes
- Tourte au boudin blanc et ris de veau sauce Porto

Plat au choix :

- Paleron de veau confit cuit en basse température sauce aux herbes
- Jambonnette de canard en confit, jus corsé à l'Armagnac
- Filet mignon de porcelet aux herbes, jus réduit à la moutarde de Reims



Dessert au choix :

- Gâteau personnalisé sur support 3 Parfums différentes maximum à déterminer servi au buffet :
Bavarois chocolat blanc et fruits exotiques
Entremet croustillant feuillantine chocolat noir
Bavarois aux fruits rouges
Fraisier
Charlotte aux poires et biscuits roses de Reims
servi avec coulis de fruits rouges et crème anglaise

Cette prestation comprend :

- La Mise en place par notre équipe sur la base de 2h
- Nappe, serviette, (*matière intissé*), vaisselle complète pour le repas
Disposition des tables et chaises et décoration de table restant à votre charge
- Côtes de Gascogne Tariquet classique 1 btl / 4
Bordeaux rouge 1 btl / 4
- Eau plate en bouteille plastique 1 btl / 4
- Café

Le service en salle et en cuisine
(les horaires s'entendent retour Etouvelles) :

Pour le service du déjeuner :

- Service en salle de 10h à 17h
- Service en cuisine de 11h à 15h30

Pour le service du dîner :

- Service en salle de 19h30 à 1h
- Service en Cuisine de 19h00 à 23h30

Heure supplémentaire à 35 € par personnel présent

Menu Enfant à 16 € 15

Entrée au choix :

- Assiette de cochonnailles
- Assiette de melon (en saison)

Plat au choix :

- Nuggets de poulet, frites au four
- Hamburger, frites au four

Dessert au choix :

- Coupe de glace 2 boules (vanille, fraise)
- Eclair au chocolat

Boissons :

- Coca Cola ou Ice Tea sur la base de 33cl

Le menu inclus nappe, serviette, vaisselle et service