



Menu à 58 € 45

Chez
Jeannot

Amuses bouches chauds et froids 4 pièces par personne servi à l'apéritif avec votre champagne

Entrée au choix :

- Marbré de foie gras et viande des grisons, son chutney d'abricots aux baies roses, petit pain brioché
- L'Assiette Terre et Mer : Foie gras et son petit pain brioché chutney de cerises noires au vinaigre balsamique, Saumon fumé et sa crème fouettée aux herbes et son blinis
- Duo de Saumon : l'un tranché au naturel, l'autre fumé à chaud aux épices douces, blinis et sa crème fouettée aux herbes fraîches
- Brochette de noix de saint jacques, scampis, sur une embeurrée de choux verts sauce Saint jacques

La Pause glacée de votre choix (avec un supplément de 2 € 50 TTC)

Sorbet citron vert et Limoncello, Sorbet framboise au Ratafia, Sorbet cerise au Kirsch

Plat au choix :

- Filet mignon de veau cuit en basse température, jus crémé aux morilles
- Aiguillettes de volaille fermière farcies aux tomates confites, jus au romarin
- Magret de canard sauce au miel et vinaigre balsamique
- Duo de filet de veau et filet de bœuf sauce crémeuse aux morilles

Duo de Brie de Meaux et Maroilles sur un mesclun de jeunes pousses au vinaigre de Reims

Dessert au choix :

- Pièce montée classique 3 choux par personne
- 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
- Buffet de dessert (nous consulter) supplément de 4 € 60 pour un minimum de 50 personnes

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 1 btl / 4
- Bordeaux rouge 1 btl / 4
- Eau plate 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 18h
- Service en cuisine de 11h à 16h30

Pour le service du dîner :

- Service en salle de 19h30 à 2h
- Service en Cuisine de 19h00 à 24h30