



Menu à 67 € 20

Chez
Jeannot

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

Entrée au choix :

- Foie gras de canard aux figues, chutney aux figues, petit pain brioché
- Tournedos de bar farci aux langoustines et petits légumes sauce Champagne
- Escalope de ris de veau poêlées sur une tarte fine aux oignons rouges, sauce aux herbes

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 de bœuf et foie gras de canard poêlé aux fruits de la terre sauce saveur truffe
- Magret de canard du Sud Ouest façon Rossini sauce Périgourdine
- Filet mignon de veau cuit en basse température et son escalope de ris de veau coloré, jus truffé

Duo de Brie de Meaux farci à la truffe et Maroilles, mesclun de jeunes pousses

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*

- Côte de Gascogne Tariquet 1 btl / 4
Classique ou 1ères Grives
- Bordeaux rouge 1 btl / 4
- Eau plate en verre 1 blt / 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