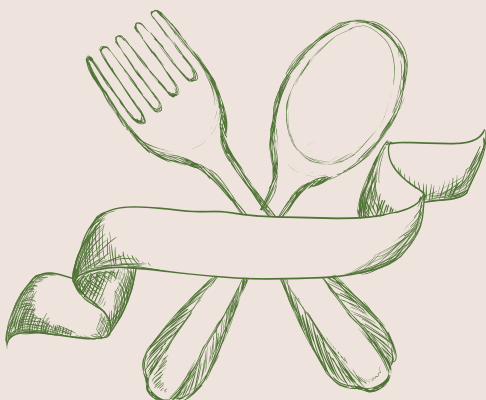




BIENVENUE ÀU MILLESIME

Découvrez un lieu où tradition et convivialité se rencontrent pour vous offrir un moment agréable. Notre équipe vous accueille depuis 2005 avec chaleur pour vous faire déguster une cuisine élaboré sur place avec des produits frais et dans la mesure du possible français .



CONTACT INFO

05 63 34 63 69



EMAIL

le.millesime@orange.fr



OÙ NOUS TROUVER

10 place des écoles
81440 Montdragon



WEBSITE

www.restaurant-traiteur-montdragon.fr



Le millésime
RESTAURANT

**DOSSIER REPAS DE GROUPE
A PARTIR DE 20 ADULTES**

www.restaurant-traiteur-montdragon.fr

Du Lundi au Vendredi MIDI uniquement (sauf jour férié).

Menu du jour 24€

Menu établi le jour J avec
Kir servit a table ou jus de fruit, vin pichet et café

0000

Du Lundi au Vendredi (sauf jour férié).

Menu Semaine 30€

Kir servit a table ou jus de fruit, vin pichet et café

Salade aux gésiers confits maison
Croustillant de chèvre chaud et mesclun de salade
Feuilleté aux fruits de mers et crevettes
Tartelette au boudin et pommes
Salade césar

Poisson du marché sauce du chef
Mignon de porc sauce forestière
Suprême de volaille sauce champignon
Pavé de canard grillé crème de cèpes
Pièce de bœuf grillé beurre maître d'hôtel +4€

Omelette Norvégienne
Crème Brûlée
Croustade aux pommes
Mousse au chocolat
Assiette de fromage

Menu groupe Millésime 38€

Du Lundi au Dimanche midi et soir

Menu avec kir servit a table ou jus de fruit,
vin bouteille et café compris

Le gratin de la mer
Croustillant de canard, sauce foie gras
Tarte du terroir (farçous, pomme et boudin, sauce foie gras)
Salade gourmande foie gras et gésiers
Terrine de foie gras traditionnel et toast +4€
Saumon gravlax, vinaigrette d agrumes et herbe fraiche +3€
Coquilles St Jacques gratiné à la bretonne +3€
Foie gras poêlé sur pain perdus aux pommes +7€

Suprême de pintade fermière rôtie sauce forestière
Dos de Lieu Rôti sauce gambas ou filet de dorade
Cochon de Lacaune braisé dans son jus
Pavé de canard cuisson basse température sauce orange
Faux filet grillé beurre maître d'hôtel
Ballotine de pintade farcie aux cèpes
Agneau confit de 7 heures, sauce à l'ail +4€
Mignon de veau crème de Morilles +4€
Filet de bœuf français crème de cèpes +6€
Ris de veau braisée et jus champêtre +6€

Omelette Norvégienne, coulis de fruits rouges
Croustade aux Pommes et glace Vanille
Entremet 3 chocolats
Entremet de saison
Assiette de profiteroles
Assiette gourmande +2€

Menu enfant 11€ (jusqu'à 10 ans)

Viande grillée ou poisson
Gratin de pommes de terre ou légumes

Même dessert que les adultes ou glace

Supplément possible sur menu pour l'ensemble de la table tarif par personne

Assortiment de 3 mises en bouche 3.50€
Trou normand 3,50€
Fromage au plateau ou assiette 4,00€

Autre apéritif prix carte

Prix des bulles à partir de 2 bouteilles acheté
Bouteille de Méthode Gaillacoise 22.00€ / B
Bouteille de Champagne 40,00€ / B

Si vous souhaitez amener votre vin pour le dessert (pas pour l'apéritif) nous ne comptons pas de droit de bouchon si nous ne rajoutons pas de verre sur table, si vous désirez le verre à champagne un droit de 1€ par personne sera facturé.