

# *Le Bistrot*

BAR RESTAURANT

NOS MENUS BANQUET \*\*  
(MINIMUM 20 PERSONNES)

\*\* LE MENU CHOISI DOIT ETRE LE MEME POUR TOUS

# MENU BISTROT

*Kir pétillant et ses amuses bouches ( 3/ pers)*

\*\*\*\*\*

*Feuilleté de chèvre chaud*

*Ou Tomates et mozzarella au basilic*

*Ou Salade Bistrot (Jambon, emmental, œuf)*

*Ou Salade Caesar*

\*\*\*\*\*

*Bavette d'ailou à l'échalote, Frites fraîches*

*Ou Pavé de Saumon sauce Vierge, Riz basmati*

*Ou Filet mignon de Porc à la moutarde, Tagliatelles Fraiches*

*Ou Dos de Cabillaud beurre blanc, Flan de Légumes*

\*\*\*\*\*

*Duo de fromages et sa salade*

\*\*\*\*\*

*Nougat glacé sur son coulis de fruits rouges*

*Ou Feuilleté aux pommes*

*Ou Entremet aux 3 chocolats et crème anglaise*

*Ou Charlotte aux poires*

\*\*\*\*\*

Café & Vins : domaine Escaravatie (rouge, rosé, blanc) 1 bt/2pers

**PRIX : 35 € par personnes**

---

# MENU GOURMET

---

*Punch des Iles et ses amuses bouches (5/ pers)*

\*\*\*\*\*

*Tartare de Saumon & sa salade croquante*

*Ou Feuilleté d'Asperges sauce Mousseline*

*Ou Salade Périgourdine (Gésiers, magret fumé)*

*Ou Salade océane (endives, crevettes, saumon fumé)*

\*\*\*\*\*

*Entrecôte beurre Maitre d'hôtel, Gratin dauphinois*

*Ou Aile de Raie beurre de Câpres, Pommes Vapeurs*

*Ou Magret de Canard sauce Miel, Pommes rôties*

*Ou Petit loup grillé, Julienne de Légumes safranés*

\*\*\*\*\*

*Trilogie de fromages et sa salade*

\*\*\*\*\*

*Aumônière de reinettes au Jasmin*

*Ou Opéra sauce café*

*Ou Entremet Poire Caramel*

*Ou Millefeuille à la Vanille*

\*\*\*\*\*

Café & Vins : domaine Escaravatier (rouge, rosé, blanc) 1 bt/2pers

**PRIX : 45 € par personnes**

---

# **MENU FESTIF**

---

*Apéritif au choix et ses amuses bouches (6/ pers)*

\*\*\*\*\*

*Foie gras Maison et sa compoté de Figes*

*Ou Assiette de Saumon Fumé et ses toasts*

*Ou Salade aux noix de Pétoncles*

*Ou Cassolette d'escargots sauce Marchand de vin*

\*\*\*\*\*

*Filet de Bœuf sauce grand veneur, Pommes Sarladaises*

*Ou Brochette de Gambas flambé à l'Anis, Riz pilaf*

*Ou Mignon de Veau sauce forestière, Tagliatelles au Basilic*

*Ou Médallions de Lotte sur coulis de poivrons, Gratin de Courgettes*

\*\*\*\*\*

*Plateau de fromages et sa salade*

\*\*\*\*\*

*Tiramisu aux fruits rouges*

*Ou Framboisier*

*Ou Crumble aux Pommes*

*Ou Entremet Mangue Passion*

\*\*\*\*\*

Café & Vins : domaine Bailly (rouge, rosé, blanc) 1 bt/2pers

**PRIX : 55 € par personnes**

---