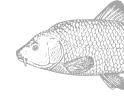








A PARTIR DE 12 PERSONNES



19 COURS GILBERT SIMONDON - 91120 PALAISEAU TÉL: 07.45.07.11.64 - MAIL: LENTREPOTES19@GMAIL.COM



MENU A 24.90 €

ENTREES

Croustillant de chèvre, miel et noix ou Velouté de légumes de saison

PLATS

Pièce du boucher, frites maison ou Burger végétarien

DESSERTS

Crème brûlée à la fève de tonka ou Brioche façon pain perdu, glace vanille et caramel

MENU A 28.90 €

ENTREES

Terrine de campagne, pickles de légumes croquants ou Croustillant de chèvre, miel et noix

PLATS

Suprême de poulet mariné au citron, écrasé de pommes de terre maison

ou

Pavé de saumon rôti, crème citronnée, tagliatelles fraîches et cresson

OU

Conchiglioni farcis, crème de ricotta aux champignons et épinards

DESSERTS

Poire pochée au vin blanc doux, crumble et glace yaourt ou Mille-feuille, crème pralinée

MENU A 33.90 €

ENTREES

Oeuf poché à la bourguignonne : sauce au vin, champignons et lardons

ou

Tartare de thon mariné au soja et citron vert, avocat frais

PLATS

Parmentier de canard, salade verte
ou
Filet de dorade à la plancha,crème de maïs et légumes rôtis
ou
Conchiglioni farcis, crème de ricotta aux champignons et
épinards

DESSERTS

Tiramisu breton ou Café gourmand

MENU A 49.90 €

ENTREES

Gravlax de saumon et crème citronnée ou Foie gras maison et ses toasts briochés

PLATS

Cabillaud rôti sauce hollandaise, écrasé de pommes de terre aux olives et petits légumes

OU

Filet de boeuf aux morilles et son gratin dauphinois ou Risotto à la truffe, petit légumes de saison

DESSERTS

Moelleux au chocolat, cœur framboise, crème anglaise ou Café gourmand