
LA GRANGE SUR PLACE 2025



Uniquement sur réservation, nous vous invitons à nous contacter.

Toute réservation en termes de date et d'effectif est définitive 15 jours avant la date de l'évènement.

La Grange Concept est fermée les hivers du 01/12/2025 au 19/04/2026

LES 3 MENUS

Réservation à partir de 12 personnes et maximum 26 personnes assises

COCKTAIL DINATOIRE

Laissez-vous transporter dans mon univers, 10 petits plats dégustations avec une cuisine originale, gourmande et des goûts francs. Menu composé sur mesure en fonction des saisons.

Minimum 12 personnes et maximum 35 personnes.

SOIRÉES À THÈME

Le calendrier des soirées à thème est en cours. Nous vous informerons des dates, des thèmes et des tarifs des soirées. La communication se fera sur le site internet et sur Instagram.

La Table de l'Aubergiste : 40.00 €

... Une formule rustique, service plat sur table où l'on conjugue la qualité avec la générosité...

- Kir de bienvenue et jus de fruit

- Mini croque et pâté aux patates

-

- Terrine de campagne maison

- Salade campagnarde aux gésiers confits

-

- Trou normand artisanal

-

- *Echine de porc braisée à l'ancienne

- La Patia

-

- Fromage blanc de la ferme d'Emile, coulis maison

-

- Crème caramel à partager

-

- Vin rouge et blanc au pichet

 - Eau plate et gazeuse
 - Café

Menu : l'incontournable, qui plait... : 30,00 €

- Pâté en croute maison, moutarde framboise, pickles
 - Le veau en deux façons
 - Le Gratin de pomme de terre
 - La tarte rustique du moment

Menu entre deux : 40,00 €

- Buratina, crème de roquette wasabi, ciabatta
 - L'assiette Blanche

(Tournedos de cabillaud nacré, purée lisse de chou-fleur vanille, Pickles de seiches, julienne de navet, copeaux de coco, endives, écume citronnée)

- Noisette de veau, pressée de pomme de terre, tatin d'échalotes et cèpes
 - Citron, chocolat blanc, basilic

Menu mon univers 50,00 €

- Foie gras cacao, sablé breton praliné, dôme artichaut glaçage poivré
 - Cabillaud contisé basilic, vert et blanc
 - Noisette de veau, échalote, espuma hollandaise
- Crème glacée yaourt zestée, crème de sapin, poudre pain d'épices
 - Confit de 12 heures, pressée de pomme de terre, tomate...
- Dégustation de fromages secs et fromage blanc de la ferme d'Emile
 - Poire, caramel au cognac, spéculos
 - Textures chocolat

(Nos menus incluent les eaux et le pain)

Cocktail dinatoire : street food... 35.00 euros

Laissez-vous transporter dans un cocktail en 8 petits plats dégustations, cuisine gourmande avec des recettes snacking et d'autres plus cuisinées, dans l'idée de satisfaire votre appétit et gourmandise...

*** Chouette...**

Corn dog, crème mascarpone piquante

***Simple et gourmand...**

Mini Croque senteurs de truffe

***Iodée...**

Accras de morue, sauce chien

***Tomate, salade, oignons...**

Min Kebab de la Grange

*** Fraicheur...**

Rouleau de printemps

***Valeur sure**

Burger, bœuf, cheddar, French fries

***ça poche et ça croustille...**

Dim sum de joue de porc confite

***Du sucré...chaud devant...**

Cookies sortis du four...

Cocktail dinatoire : Cuisine du monde...

40.00 euros

Laissez-vous transporter dans un cocktail en 8 petits plats dégustations, cuisine du monde, souvenir de mes voyages culinaires...

*** United state...**

Corn dog

***Petit tour en Asie...**

Tataki de thon, wasabi, soja-rouleau de printemps

***Vamos...**

Empanadas de carne, salsa piquante

***Wok party...**

Nouilles sautées au bœuf

***Bienvenue au Guatemala ...**

Bacha y iguaste

***Les iles...**

Dombrés aux crevettes

***Ça sent les épices...**

Pastilla de poulet en mode Marrakech

***Du sucré...**

Tiramisu du moment

Cocktail dinatoire : Plaisir des papilles

50.00 euros

Laissez-vous transporter dans mon univers, 8 petits plats dégustations, cuisine originale, gourmande avec des goûts francs. Une cuisine du marché, menu composé sur mesure en fonction des saisons.

*** En douceur...**

Foie gras cacao, sable breton aux épices, yaourt fumé

*** Rock roll...**

Aubergine laquée, yaourt yuzu, crumble saté

*** Pure ...**

Assiette blanche...

*** Brillance, nuance...**

Tomate, agrumes, mascarpone

*** Tout en fraîcheur...**

Yaourt Glacé yuzu, poudre de meringue, crème de sapin

*** Uppercut...**

Noisette de veau, Espuma hollandaise, pelote de pomme de terre

*** Élégance...**

Poire, caramel au cognac, spéculos

*** Déstabilisant...**

Chocolat, basilic, betterave

SOIRÉE À THÈME À VENIR :

Paella

Couscous

Choucroute

Cassoulet

Lasagnes

Soupe au lard

Cuisine du Monde

Pâtes fraîches

Râpée comme des pizzas...

Autour des produits de la mer

Tout cochon...

Carne à volonté...

Savoyarde à ma façon (raclette, fondue, tartiflette)

Burgers

Pizza concept

Tripes et andouillette

Snacking

Menu Enfant : 12,50 €

Choix unique

Burger - bœuf, emmental, frites, mayo et ketchup maison

Ou

Nuggets de poulet, rapée de pomme de terre

Ou

Purée de pomme de terre, bouchée de poulet rôti, jus
gourmand

Ou

Lasagnes

Ou

Tartiflette

+

Dessert