
LA GRANGE SUR PLACE 2024



*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.*

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 ou 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

- Trou normand artisanal

- Jambonneaux braisés

- Rapée de pomme de terre

- Saladier de fromage blanc, 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, poireaux...
 - Le veau en deux façons
 - Le Gratin de pomme de terre
 - La tarte rustique du moment

Menu entre deux : 40,00 €

- Saumon gravelax, beurre d'agrumes, crousti radis
- Cappuccino d'asperges et huile de noisette, œuf parfait, chips de pain
- Noisette de cochon, pressée de pomme de terre, pleurote en tempura
 - Citron, chocolat blanc, basilic

Menu mon univers 50,00 €

- Foie gras, tomate, basilic
- Cabillaud servit froid, panaché de vert, rouille
- Aubergine laquée, espuma yaourt yuzu, crumble saté
- Crème glacé pain grillé, lait de ziste, poudre de riz soufflé
- Volaille et poitrine, criquette de courgettes, champignon du moment
- Dégustation de fromages secs de la ferme d'Emile
 - Cerise, petits pois, sponge cake persil
 - Poire, caramel au cognac, chocolat noir

(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, 9 petits plats dégustations, cuisine originale, gourmande avec des goûts francs. Une cuisine du marché, menu composé sur mesure en fonction des saisons.

*** En douceur...**

Artichauts, noisette, praliné de cèpes

*** Rock roll...**

Aubergine laquée, yaourt yuzu, crumble saté

*** Pure ...**

Assiette blanche...

*** Brillance, nuance...**

Foie gras, chocolat, tatin

*** Tout en fraîcheur...**

Crème glacé pain grillé, lait de ziste, poudre de riz soufflé

*** Uppercut...**

Ris de veau milanaise, sauce Hollandaise minute, pressée de pomme de terre

*** Déstabilisant...**

Caille, marinière crémée, chou

*** Élégance...**

Illusion œuf au plat...mangue

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