

---

# 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  
-----
- Trou normand artisanal  
-----
- Blanquette de veau à l'ancienne
  - Riz pilaf  
-----
- 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
  - Le veau en deux façons
  - Le Gratin de pomme de terre
  - La tarte rustique du moment

## **Menu entre deux : 40,00 €**

- Pressée de volaille et foie gras, brocoli en trois façons, rouille
- Tournedos iodé, tombée de chou gingembre, crème de tomate
- Noisette de veau, pressée de pomme de terre, pleurote en tempura
  - Citron, chocolat blanc, basilic

## **Menu mon univers 50,00 €**

- Foie gras, pêche de vigne, sablé breton épices, yaourt fumé
  - Cabillaud contisé basilic, vert et blanc
- Coquillettes jambon fromage, senteurs de truffes, émulsion de parmesan
  - Crème glacé pain grillée, lait de ziste, poudre de riz soufflé
    - Tripettes, patia, veau juste poché
  - Dégustation de fromages secs de la ferme d'Emile
    - Poire, caramel au cognac, spéculos
      - Texture 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, 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