La Grange d'Aubry

MENUS traditonnels ---2022---

Menu pour
15 à 60 personnes
Du Lundi au Vendredi
LE MIDI

Merci de faire le choix d'un
MENU UNIQUE
pour tous vos convives

Hors personnes sujettes
à des régimes alimentaires spéciaux,
sans gluten, végétarien, …

MENU PRO #01

26 € / Personne

- APÉRITIF -

Bière « Coq Hardy »,

Kir ou Cocktail sans alcool

- PLATS -

Les garnitures sont adaptées aux saisons
et selon vos envies

Ravioles Tomates/Mozzarella au pesto Rouge *(végé)*
ou

Cassolette du pêcheurs à la dieppoise
ou

Bavette de Boeuf Angus à l'échalote

- DESSERTS -

Carte saisonnière des desserts

- CAFÉ OU THÉ -

BOISSONS COMPRISES

BOISSONS

inclues dans le menu

Eaux plates et gazeuses à discrétion.

1 verre de Vin / Bière (Coq Hardi)
ou Soda / personne

(Vin selon la sélection)

La Grange d'Aubry

MENUS traditonnels ---2022---

Menu pour

15 à 60 personnes
Du Lundi au Vendredi
LE MIDI

Merci de faire le choix d'un
MENU UNIQUE
pour tous vos convives

Hors personnes sujettes
à des régimes alimentaires spéciaux,
sans gluten, végétarien, …

MENU PRO #02

36 € / Personne

- APÉRITIF -

Bière « Coq Hardy »,

Kir ou Cocktail sans alcool

- ENTRÉES -

Tartare de 2 Saumons, Chantilly citron vert et ses toast
ou
Ravioles Tomates/Mozzarella au pesto Rouge *(végé)*
ou
Carpaccio de Bœuf Angus façon la Grange

- PLATS -

Les garnitures sont adaptées aux saisons
et selon vos envies

Filet de Loup de mer à la grenobloise
ou
Pavé de bœuf Angus au Beurre maître d'hôtel
ou
Hamburger végétarien, coriandre et tamarin *(végé)*

- DESSERTS -

Carte saisonnière des desserts

- CAFÉ OU THÉ -

BOISSONS COMPRISES

BOISSONS

inclues dans le menu

Eaux plates et gazeuses à discrétion.

1 verre de Vin, Bière (Coq Hardi)
ou Soda / personne

(Vin selon la sélection)

La Grange d'Aubry

MENUS traditonnels ---2022---

Menu pour
15 à 60 personnes
Du Lundi au Vendredi
LE MIDI

Merci de faire le choix d'un
MENU UNIQUE
pour tous vos convives

Hors personnes sujettes
à des régimes alimentaires spéciaux,
sans gluten, végétarien, …

MENU PRO #03

54 € / Personne

- APÉRITIF -

Bière, Champagne, ou Cocktail sans alcool

Accompagné de 3 Amuse-Bouches

- ENTRÉES -

Duo foie-gras et langue Lucullus de Valenciennes
ou
Noix de Saint-Jacques snackées au Champagne
ou
Ravioles à la truffes blanche d'Alba,
sauce à l'ail noir et romarin *(végé)*

- PLATS -

Les garnitures sont adaptées aux saisons
et selon vos envies

Filet de Turbot vapeur, Orange et romarin
ou
Filet de Bœuf ail et champignons des bois
ou
Falafels revisités,
coriandre, citronnelle et gingembre *(végé)*

- DESSERTS -

Carte saisonnière des desserts

- CAFÉ OU THÉ -

BOISSONS COMPRISES

BOISSONS

inclues dans le menu

Eaux plates et gazeuses à discrétion.

1/3 bouteille de Vin / personne

(Vin selon la sélection)