

La Grange d'Aubry
MENUS
traditionnels
---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

inclus dans le menu

Eaux plates et gazeuses à discrétion.

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

(Vin selon la sélection)



MENUS traditionnels ---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

inclus dans le menu

Eaux plates et gazeuses à discrétion.

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

(Vin selon la sélection)



MENUS traditionnels ---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

inclues dans le menu

Eaux plates et gazeuses à discrétion.
1/3 bouteille de Vin / personne
(*Vin selon la sélection*)

BOISSONS COMPRISES