

DEJEUNER ET DÎNER DANS LES SALONS DU LAURENT

Alain Pégouret – Chef de Cuisine

Le choix des plats doit être le même pour tous les convives et déterminé
au minimum 48 heures à l'avance

FORFAIT à 120 €

TVA 5,5% et TVA 19,6 % sur les boissons alcoolisées, service 15 % sur le H.T. inclus

comprenant :

APERITIF

Champagne Laurent blanc de blancs 2004,
Muscat d'Alsace 2008, Faller, Jurançon 2005, Whiskies,
Pineau des Charentes, jus de fruits et jus de tomates

MENU

Salade de haricots verts et petites crevettes, vinaigrette épaisse de cœur de céleri
ou
Fraîcheur de lieu jaune et avocat dans un gaspacho de tomates légèrement safrané
ou
Blanc de volaille et pétales de courgettes au curry adoucis par la pêche et les amandes



Daurade cuite en papillote, riz basmati sauté aux légumes et gingembre
ou
Truite de mer dorée au beurre fumé, jeunes poireaux étuvés à la fleur de thym et citron
ou
Navarin d'agneau, gnocchi et riquette au jus d'olive Taggiasca



Assortiment de sorbets et de glaces
ou
Clafoutis aux fruits de saison
ou
Tarte au chocolat et framboise



Café, mignardises et chocolats



VINS :

Château Dubois Challon « Fleur Amandine » blanc 2009, Bordeaux
et/ou
Plaisir de Siaurac 2007, Lalande de Pomerol

EAU MINÉRALE

(Décoration florale habituelle comprise, menus personnalisés sur demande)
La composition des menus ainsi que les prix sont garantis pour une période de 15 jours
à compter de notre offre ; au delà, ils peuvent être modifiés sans préavis.